DIGITAL EDITION

Ottobre 2018 · anno XXXII · n. 263

Italia a Tavola

TriestEspresso Expo
Top brand e alta formazione

RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE



PRATER

LA VERA RIVOLUZIONE
STA NEL RISPETTO
DELLA CULTURA

ANCAP
MADE IN ITALY

il direttore

Alberto Lupini



Made in Italy non basta Oltre al marchio serve la squadra

Per ora si può tirare un sospiro di sollievo. Le "etichette da bollino nero" o "a semaforo" per scoraggiare il consumo di prodotti del Made in Italy, dal formaggio all'olio, non saranno approvate dall'Onu. La campagna per colpire la Dieta mediterranea, perché sarebbe troppo ricca di grassi, zuccheri e sali, è stata bloccata.

La questione riguardava le cosiddette malattie non trasmissibili, ma legate ad abitudini, soprattutto alimentari, causa di morte di quasi 41 milioni di persone all'anno. Una situazione assolutamente preoccupante, ma che andrebbe affrontata con indagini serie sulle tecniche di lavorazione, sull'utilizzo delle sostanze conservanti e sugli stili di vita. Solo studi irrispettosi della realtà possono sostenere che l'Evo, da sempre usato anche a scopo curativo nel Mediterraneo, può uccidere qualcuno. Salvo che se ne bevano litri ogni giorno, magari dopo averli usati nella frittura. E lo stesso vale per il Parmigiano e il Gorgonzola. Diverso, ovviamente, il caso di gamberi o bovini allevati fra ormoni e antibiotici dalle multinazionali del cibo internazionale. Ma di questi ovviamente non si parla mai...

Se per il momento il cibo italiano non rischia di essere bannato, non si può pensare che non ci possano essere problemi nel futuro, anche a breve. Dobbiamo alzare la guardia e valorizzare al massimo il nostro stile di vita e la qualità dei nostri prodotti. L'agricoltura italiana oggi è fra le più sicure al mondo, così come lo sono i ristoranti. Questa è una realtà che dobbiamo fare conoscere nel mondo, anche per far crescere il turismo presentandoci come il Paese del buon vivere e del mangiare sano. Finora non ci siamo riusciti perché come italiani sminuiamo i nostri valori e non consideriamo l'importanza di lavorare in gruppo con obiettivi comuni: contadini contro industriali, trasformatori contro commercianti, innovatori contro tradizionalisti, Comune contro Comune. Ma è ora di dire basta: fare squadra è oggi più che mai necessario. Ed è tempo che anche il mondo dell'enogastronomia si adegui. C'è per fortuna chi sembra averlo capito, decidendo di fare del cibo un biglietto da visita a livello internazionale. È il caso di Bergamo che, sull'esempio positivo di quanto fatto da Parma ed Alba, si è candidata a Città Creativa Unesco per l'enogastronomia. Il capoluogo orobico, coinvolgendo anche aree montane di Lecco e Sondrio, farà squadra in nome dell'eccellenza dei formaggi che, con 9 Dop prodotte sul territorio, ne fanno la capitale europea del settore.

Unire le forze di tutti (mandriani, contadini, trasformatori, commercianti e istituzioni) è stato il primo passo per muoversi insieme senza gelosie, creando quella squadra che è indispensabile per promuovere prodotti di assoluta qualità e sicurezza, facendone un simbolo capace di richiamare gente da tutto il mondo. Solo così si può cercare di evitare i rischi di altre delibere a rischio da parte dell'Onu.

I maligni tentativi di screditare il mangiare italiano sono stati spenti dall'Onu che ha detto no ai bollini allarmisti. Serve però maggior fiducia nei nostri mezzi per promuovere e difendere il Made in Italy. Un esempio positivo arriva dalla candidatura di Bergamo a Città Creativa Unesco per la produzione casearia orobica



Per i tuoi commenti cerca il codice 57669 su www.italiaatavola.net

In copertina



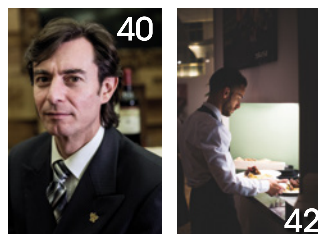
La sicurezza alimentare è diventato un tema sempre più dibattuto nel mondo della ristorazione. Per questo a TriestEspresso Expo (25-27 ottobre) sono stati organizzati alcuni incontri tecnici di approfondimento

Sommario



Diffusione media mensile: 65.000 COPIE (STAMPA) 285.000 COPIE (DIGITALE)



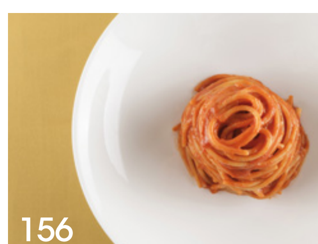












Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.
Questo simbolo indica che c'è un video

Rocco Pozzulo
Presidente Nazionale Fic

Governo nuovo, problemi vecchi tra immigrazione e caporalato



Dopo la morte di 16 immigrati braccianti agricoli sulle strade del Foggiano, la Procura ha aperto due inchieste, una sui sinistri e l'altra sul caporalato, fenomeno che costituisce una vera e propria "attività criminale"

Purtroppo, e mi dispiace veramente dirlo, in Italia si sollevano le questioni solo ed unicamente quando "ci scappa il morto". Sono decenni che l'impudenza dello sfruttamento, attraverso organizzazioni malavitose, è operante nel nostro Paese nei confronti di immigrati, regolari e non, giunti in Italia spinti dalla disperazione e trattati come schiavi con paghe misere a fronte di 12-14 ore di lavoro al giorno. Naturalmente tutti, sulla scia emotiva che la notizia di questi morti ha destato, si sono sentiti in dovere di portare solidarietà a queste frotte di disperati, gli stessi che in occasioni diverse sono oggetto di sdegno e di riprovazione.

La Federazione italiana cuochi, come sempre, vuole rimanere fuori dalle sterili polemiche e dalla pura ipocrisia, ma condanna a voce ferma tutto il fenomeno dello sfruttamento causato dalle precarietà dell'individuo, ricordando che questo, segno di vergogna sociale, non riguarda solo il Sud e gli immigrati, non riguarda solo i pomodori, ma tutti i settori produttivi, specie su quei territori dove non esistono i necessari controlli, divenendo pratica ordinaria e prassi diffusa.

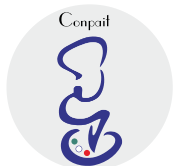
L'occupazione irregolare, secondo le stime, è aumentata del 6,3%, portando così a oltre 3,3 milioni i lavoratori che in Italia, volenti o nolenti, vivono in questo cono d'ombra non monitorato. È un problema sociale e finanziario che riguarda tutti noi. Gli illeciti penalizzano non solo il mercato ma anche la manodopera che non può competere in un ambito lavorativo così privo di scrupoli.

Lo sfruttamento e il lavoro irregolare sono operanti un po' ovunque, anche nel nostro settore ristorativo, specie nei confronti dei più giovani, che sono soggetti a rischio poiché privi di un adeguato percorso formativo o professionale e di tutele da parte di enti di categoria. La Fic si batte per questo "malcostume" e ritiene comunque che le autorità e gli amministratori eletti, al di là delle fazioni o colori di bandiera, devono difendere e tutelare sempre tutti i lavoratori, anche di etnie diverse purché regolari, e garantire il rispetto della legalità. Le leggi ci sono ma non sono applicate, bisogna lavorare affinché lo siano! Riteniamo inoltre che ci si debba confrontare con tutti i "soggetti" del mercato del lavoro, ascoltare le loro istanze e fare mediazione, realizzare politiche a sostegno dell'aggregazione tra imprenditori onesti, favorendo chi investe in accordi di filiera e chi garantisce legalità e trasparenza nel mercato.

Basta sfruttamento della manodopera, basta morti per il lavoro.

Rocco A. Pozzulo

Per i tuoi commenti cerca il codice 57647 su www.italiaatavola.net



Federico Anzellotti
Presidente nazionale Conpait



Cioccolateria live, caffè, tè
Nuove frontiere della pasticceria

Le nuove tendenze della pasticceria passano attraverso la trasformazione "live" del cioccolato, dalla fava alla berretta. È il progetto "Bean to bar", che ha incassato anche il consenso dei quattro principali Paesi produttori di cacao e caffè alla scoperta della migliore tecnologia italiana, per favorire la condivisione dei saperi.

Le delegazioni di Perù, Costa Rica, Madagascar e Colombia - alcune visitate lo scorso anno da me in qualità di presidente Conpait - hanno raccontato la cultura della produzione del cacao e del caffè e incontrato i maestri cioccolatieri italiani e i migliori baristi per apprendere da loro i segreti della lavorazione e le tecnologie made in Italy per la produzione del cioccolato e la lavorazione del caffè.

Cioccolato, caffè e tè rappresentano degli strumenti per far crescere tutto il comparto della pasticceria, mettendo in condivisione le competenze dei professionisti italiani con quelle dei Paesi esteri

Il laboratorio, promosso da Sigep, è stato coordinato da noi della Confederazione pasticcieri italiani (Conpait) in collaborazione con l'Istituto nazionale per il commercio estero (Ice) e con il ministero dello Sviluppo economico.

Con l'arrivo dell'autunno, grande appeal esercitano tè e tisane, grazie anche all'accordo tra Conpait e l'Associazione italiana dei degustatori e dei maestri di tè (Ademathè). Grande successo riscuotono i tè cinesi, di cui si apprezzano le diverse proprietà organolettiche, la dolcezza e la persistenza aromatica.

Ed ecco che cioccolato, caffè e tè rappresentano degli strumenti per far crescere tutto il comparto della pasticceria.

Federico Anzellotti



Per i tuoi commenti cerca il codice 57660 su www.italiaatavola.net



Enrico Derflingher
Presidente Euro-Toques International e Italia



Euro-Toques Italia
L'Impero Romano della cucina

Ciò che avevamo detto è stato fatto, uno dei più rilevanti obiettivi annunciati all'inizio del mio secondo mandato è già stato conseguito: ora Euro-Toques Italia ha i suoi delegati, importanti cuochi che, sparsi in tutta Italia, rappresentano i soci della regione d'appartenenza. Sono stati tanti i cuochi, tra stellati e di riferimento, ad essersi offerti per questo ruolo, come i Serva nel Lazio, Sergio Mei in Sardegna o Porretto in Sicilia. Abbiamo anche due donne, Isa Mazzocchi e Silvia Baracchi, entrambe stelle Michelin, a rappresentare per noi rispettivamente Emilia Romagna e Toscana.



Questa conquista ha un risvolto per noi fondamentale: penetrare più a fondo nel territorio, essere sempre più presenti e ben radicati sulla nostra Penisola, trasmette in maniera più incisiva e capillare la nostra filosofia, i nostri ideali del fare cucina.

> Un numero sempre crescente di nuovi associati, la figura del delegato regionale per penetrare più a fondo nel territorio, la trasmissione e la condivisione dei nostri valori. Euro-Toques Italia è ormai inarrestabile

Ad accrescere in qualità questi obiettivi non solo la nomina dei delegati, ma anche numeri in crescita, nuovi cuochi che desiderano entrare a far parte di Euro-Toques. Sono sempre di più le candidature di colleghi che vogliono unirsi alla nostra squadra, specialmente in questo periodo, prima dell'uscita della Guida ufficiale dell'associazione per il 2019. Tra questi ci sono anche il due stelle Michelin Marco Sacco e la stella Edoardo Fumagalli, il cui ingresso è stato consacrato all'appena trascorsa edizione de Il Bitto sotto le Stelle a La Fiorida, dal consigliere Gianni Tarabini.

Se si considerano poi gli eventi che a più non posso organizziamo in Italia e all'estero per promuovere quelli che sono i nostri valori - ad esempio le tipicità dei rispettivi territori; l'impegno per la realizzazione di una cucina che sia gusto, tradizione e talento insieme; la scelta della qualità; la lotta contro lo spreco alimentare - possiamo davvero dire che Euro-Toques stia tornando forte com'era alle origini, stia rispecchiando le volontà dei suoi padri fondatori, Paul Bocuse e il Maestro Gualtiero Marchesi.

L'Euro-Toques che voglio e quella che passo dopo passo stiamo raggiungendo è un nuovo Impero Romano della cucina: i grandi valori della tradizione sono capisaldi irrinunciabili, le periferie non vengono abbandonate ma sempre connesse ai vari centri perché nessuno sia escluso... e proprio per questo la crescita è inarrestabile.

Per i tuoi commenti cerca il codice 57686 su www.italiaatavola.net

Un tipo davvero forte.

**Un altro grande passo avanti nel campo del bio:
la farina macinata a pietra tipo 1 "Forte".**

Nata dalla ricerca Molino Grassi, la "Forte" è ricca di parti cruscali, con vitamine, minerali e fibre ideali per la produzione di alimenti a ridotto indice glicemico. La sua ottima stabilità permette lavorazioni anche con alte idratazioni, con lievitazioni e maturazioni degli impasti da 24 a 72 ore. È ideale per la preparazione di pizze al piatto, pala romana, focacce e pane.



Bio, logico.

www.molinograssi.it

Marco Reitano
Presidente Noi di Sala

Per accogliere il turista bisogna conoscere le lingue straniere

I prodotti della nostra terra, le nostre ricette, i nostri ristoranti, lasciano un ricordo indelebile in un pubblico che è sempre più globale, sempre più abituato a viaggiare. Ovvio quindi che la ristorazione è una risorsa primaria per l'economia italiana, un carburante, ed è per questo che andrebbe sempre supportata/incentivata.

Io personalmente comincerei dalla formazione del personale di sala, di chi ha il contatto col cliente con cui stabilisce un rapporto e lo fidelizza. Sì, credo sempre più fermamente che la ristorazione italiana abbia bisogno di questo, di fidelizzazione. Come fare? Da dove cominciare? Beh semplice, dalle lingue straniere! La lacuna più grande del nostro settore è la scarsa conoscenza delle lingue da parte degli operatori. Potremmo addirittura restringere il campo e focalizzarci su una lingua sola, una di base, la più parlata al mondo: l'inglese. La mia considerazione non ha l'intento di fare retorica, anzi, intendo fare il punto della situazione, considerando che siamo nel 2018. E posso dire che non ci siamo.

Il cliente straniero che frequenta i nostri ristoranti tende solitamente a farsi accompagnare nella scelta enogastronomica da intraprendere durante una cena o un pranzo, accettando, il più delle volte con piacere, i consigli del maître o del sommelier. Una buona predisposizione, quindi, verso le lingue, faciliterebbe non poco la comunicazione tra operatore e cliente, nonché metterebbe quest'ultimo ancor di più a suo agio. Comunicare nell'esatta maniera un piatto o un vino rende innanzitutto più facile poter consigliare la proposta del ristorante, ma soprattutto farne comprendere le peculiarità.

La gastronomia è la principale attrattiva turistica del Belpaese. I dati ufficiali parlano chiaro: il motivo principale per cui un turista ritorna in Italia è il cibo. E per promuoverlo bisogna conoscere le lingue



La formazione scolastica è l'indagato numero uno per questa grave lacuna: il turismo rappresenta una delle principali fonti economiche del nostro Paese e l'insegnamento delle lingue straniere risulta necessario. Andrebbe quindi potenziata l'istruzione dalle scuole elementari fino a quelle superiori, con un percorso ancor più definito per gli studenti degli istituti alberghieri. Non dobbiamo dimenticarci che investire sui giovani significa investire sul futuro di queste Paese. Studiate! Perché di giovani che parlano bene le lingue - mi dispiace dirlo - non ne ho incontrati molti.

Marco Reitano

Per i tuoi commenti cerca il codice 57656 su www.italiaatavola.net

Alessandro D'Andrea
Presidente Associazione direttori d'albergo

Turismo nelle destinazioni più trendy Le mode passano...

Quest'anno, a dire il vero anche già dall'inizio della stagione, si è commentato molto il forte calo di presenze in alcune località turistiche che fino allo scorso anno erano considerate mete indiscusse della clientela "Vip", ma non solo. Come può accadere che da un anno all'altro vi sia un così marcato disinteresse a trascorrere le vacanze in un luogo che era considerato, oltre che molto bello, anche tanto ricercato? La risposta che più di altre abbiamo ascoltato è che molti ospiti si sono stancati di non trovare nulla di nuovo nel corso del tempo.

La questione è che certe destinazioni sono considerate "di moda" e quindi godono di un certo fattore attrattivo a prescindere. Poi però col tempo scema tutto l'interesse se non si attuano quelle strategie tali per cui si riesca a mantenere alta la curiosità, mostrare novità, offrire stimoli nuovi: dai locali ai servizi, dalla cura del territorio alla possibilità di riservatezza, alle innovazioni... Dipenderà dalle amministrazioni locali, dagli attori del turismo, a volte dal meteo, o probabilmente dalla concomitanza di tutti questi fattori. Qualcuno però deve fermarsi a pensare - e deve farlo prima che sia troppo tardi - che anche le destinazioni turistiche devono essere "gestite", proprio come si fa con un'azienda, valutando di tanto in tanto quali sono gli interventi necessari per mantenerla al passo coi tempi.

Giunti al termine dell'estate, intesa come alta stagione per le destinazioni leisure in particolare di mare e montagna, si tirano le somme su numeri e successi, o insuccessi



Ma in Italia ancora troppo spesso si pensa che nel turismo si possa "vivere di rendita", mentre è ora di aprire gli occhi ed avere il coraggio di confrontarsi con quei Paesi che, oltre a non avere la nostra fortuna di poter godere di bellezze naturali, storiche, architettoniche, culturali, ecc., hanno capito che bisogna sempre intervenire con un piano strategico e di sviluppo per poter competere.

Se rapportiamo il tutto alla gestione di un'azienda, ogni anno in fase di stesura del budget per l'anno successivo si valutano tutti gli interventi e investimenti necessari per mantenere la struttura funzionale, attrattiva e competitiva. Anche chi gestisce le destinazioni dovrebbe essere in grado di valutare di tanto in tanto quali sono le necessità per essere all'altezza del mercato, senza mai dimenticare che i ricavi non si ottengono solo dalle tasse dirette che vengono applicate agli operatori o ai consumatori, ma anche grazie dall'indotto delle spese che affrontano i turisti sul territorio. Per stimolarli a spendere, però, bisogna offrire in cambio beni e servizi all'altezza; soprattutto quando si è in vacanza, se viene proposto qualcosa di interessante si è anche propensi a spendere qualcosa di più, ma bisogna essere soddisfatti.

Per i tuoi commenti cerca il codice 57645 su www.italiaatavola.net

Ezio Indiani
Delegato nazionale European Hotel Managers Association



Motivazione e passione del personale motori per il successo

Ricordo un intervento di Jack Welch fatto al World Business Forum di Milano qualche anno fa. Jack diceva che era tipico nelle aziende che il direttore passasse molto tempo con il direttore finanziario e molto poco con il direttore del personale. Cosa molto errata, a suo avviso, visto che il capo del personale aveva - ed ha ancor di più oggi - il vero valore e potenziale dell'azienda nelle sue mani.

La funzione del capo del personale tradizionale, dove la funzione primaria era quella amministrativa e sindacale, non è più sufficiente. Ora nell'area delle risorse umane abbiamo delle competenze nuove. Ad esempio la capacità di motivare le persone, di riconoscere il loro talento e svilupparlo al meglio delle potenzialità. La capacità di comunicare in maniera aperta e partecipativa, di dare feedback costruttivi e di coinvolgere e guidare le persone verso il raggiungimento degli obiettivi, individuali e di gruppo.

Queste competenze si acquisiscono e si affinano attraverso tecniche mirate come il coaching, il mentoring e l'ascolto attivo. Questa nuova tendenza si basa su un principio molto semplice: le persone sono il bene più prezioso per un'azienda ed è attraverso di loro che si riesce a fare la differenza. La prima fase avviene nel processo di selezione, durante il quale non si valutano più soltanto le competenze tecniche ma principalmente la capacità delle persone di adattarsi all'ambiente, l'attitudine al lavoro e le capacità di relazionarsi con gli altri, siano essi collaboratori, colleghi o supervisori.

È necessario poi investire sulla formazione e sullo sviluppo affinché fungano da stimolo costante per mantenere viva la passione e alti i livelli di performance, per essere innovativi e sempre all'avanguardia. Inoltre, è fondamentale coltivare un clima sereno e positivo all'interno dell'azienda, che permetta alle persone di lavorare nelle migliori condizioni e dare il meglio di loro stessi. Prendersi cura delle persone è la chiave per offrire il meglio ai propri ospiti e vincere la concorrenza.

> Le persone sono il bene più prezioso per un'azienda ed è attraverso di loro che si riesce a fare la differenza. Prendersi cura delle persone è la chiave per offrire il meglio ai propri ospiti e vincere la concorrenza

Per i tuoi commenti cerca il codice 57658 su www.italiaatavola.net





Ernesto Molteni
Presidente ABI Professional



Concorsi per barman Opportunità per confrontarsi e crescere

Con il confronto si cresce, così come migliora l'autostima che per un professionista che fa il nostro lavoro è molto importante. I concorsi sono nati nell'immediato dopoguerra con il nascere delle associazioni di settore storiche dell'Iba e per 50 anni sono stati gestiti dalle stesse con il prezioso aiuto finanziario delle grandi aziende produttrici liquoristiche e non, che vedevano in noi il mezzo più professionale per far conoscere la qualità dei loro prodotti.

Nell'ultimo ventennio le cose sono un po' cambiate. Da una parte le associazioni si sono sempre più indebolite e frammentate, soprattutto da un punto di vista deontologico, dall'altra le aziende che prima erano a carattere familiare ora sono diventate succubi delle leggi del marketing per sopravvivere in un mercato sempre più ricco e complesso. Oggi c'è la necessità di operazioni promozionali efficaci con risultati immediati sul mercato delle vendite.

Per questo motivo le grandi aziende si sono organizzate con i loro potenti mezzi per creare in prima persona concorsi ed eventi mirando soprattutto alla valorizzazione del loro prodotto. Per farlo si appoggiano a figure professionali molto conosciute grazie anche ai social oppure ai locali, dimenticando così i principi fondamentali delle associazioni che miravano a salvaguardare la professionalità e la valorizzazione della figura del barman.

I concorsi e le gare di cocktail sono momenti di crescita professionale per i barman. Punti d'incontro di culture, arte e creatività legate al buon bere e occasioni per arricchire il proprio bagaglio tecnico e spirituale

Il barman va premiato: per la presenza e la divisa; per la tecnica, lo stile, la classe e la professionalità; per il gusto e la ricetta, che denotano conoscenza della materia prima e creatività; per la cultura merceologica, quella vera, non quella legata alla promozionalità del brand, piuttosto che premiare Tizio e Caio perché hanno il locale famoso e vendono tanti prodotti dello sponsor specifico. Il nostro lavoro è fondato sul business, per fortuna, ma non deve essere fine a se stesso. Non dobbiamo rinnegare cioè i nostri principi e la nostra professionalità deontologica. Per questo motivo ritengo che la soluzione migliore sia quella di individuare le associazioni più serie e dare loro in mano l'organizzazione dei concorsi, non solo lo svolgimento, nel rispetto della nostra figura professionale. I grandi concorsi poi, a parte quelli specifici organizzati e riservati alle singole associazioni, dovrebbero essere aperti a tutti i professionisti, come testimoniano i due grandi concorsi storici autunnali che stiamo organizzando come Abi Professional: l'Elba Drink nella bellissima Isola d'Elba e SkyWay, la gara di cocktail più alta d'Europa, che si svolge a 3.600 metri sul monte Bianco.



Per i tuoi commenti cerca il codice 57654 su www.italiaatavola.net

Incontri e storie di cibo, cucina e territori

GOOD



Fiera di Udine
1/2/3/4 novembre 2018

GOOD

6° Salone delle specialità enogastronomiche e agroalimentari

INGRESSO GRATUITO

Orari: **GIO/VEN/SAB**/10-21 **DOM**/10-20

www.goodexpo.it #goodexpo2018

Seguici su

Udine Fiere
Udine e Gorizia Fiere SpA

Il Bitto "sotto le stelle"



L'omaggio dai cuochi Euro-Toques & Co

Un'altra edizione, un altro successo per **Il Bitto sotto le Stelle**. **Il re dei formaggi d'Alpeggio**, simbolo dell'intero territorio, è stato **declinato nei piatti realizzati da oltre 20 cuochi da tutta Italia**. **Euro-Toques**, ancora una volta, capeggiata dal presidente **Enrico Derflingher**, è stata protagonista nella valorizzazione della Valtellina

Esatto, perché il Bitto non è solo un formaggio, ma, come ha sottolineato **Plinio Vanini**, titolare de La Fiorida, «un patrimonio inestimabile, una tradizione fatta di valori, quelli che spesso ci dimentichiamo. Amore per la natura e soprattutto per il territorio che ci circonda».

Il Bitto sotto le Stelle ha come prima mission quella di raccontare il Bitto e, per estensione, la Valtellina tutta, una terra di montagna che spesso fa fatica a sopravvivere e ancor di più a raccontarsi. Ecco perché devono essere realtà come La Fiorida stessa e stelle come gli oltre 20 cuochi che sono intervenuti a farsi portavoce del suo passato e di quegli agricoltori.

Euro-Toques, con il suo presidente **Enrico Derflingher**, è stata come sempre l'associazione più presente, ma accanto ad essa, quest'anno, anche membri Chic e Ambasciatori del gusto.

«È stato un vero e proprio successo», ha dichiarato Enrico Derflingher, il quale, per raccontare il Bitto Dop, l'ha declinato in una vellutata unita alla pesteda di Grosio, nei suoi Ditalini al farro Monograno Felicetti. Con lui, al "banco" dell'associazione, anche i soci Cristian Benvenuto e Francesco Cranchi. Il due stelle Michelin **Marco Sacco** del Piccolo Lago ha preparato oltre 30 kg di riso con Bitto e pepe nero. Durante la serata è stato insignito dal presidente Derflingher della targa di nuovo socio ad Euro-Toques. Con lui Edoardo Fumagalli, una stella Michelin de La Locanda del Notaio a Pellio Intelvi (Co), anch'egli da quest'anno new entry nell'associazione. Edoardo ha realizzato le Chips di Saraceno, bitto e insalata.

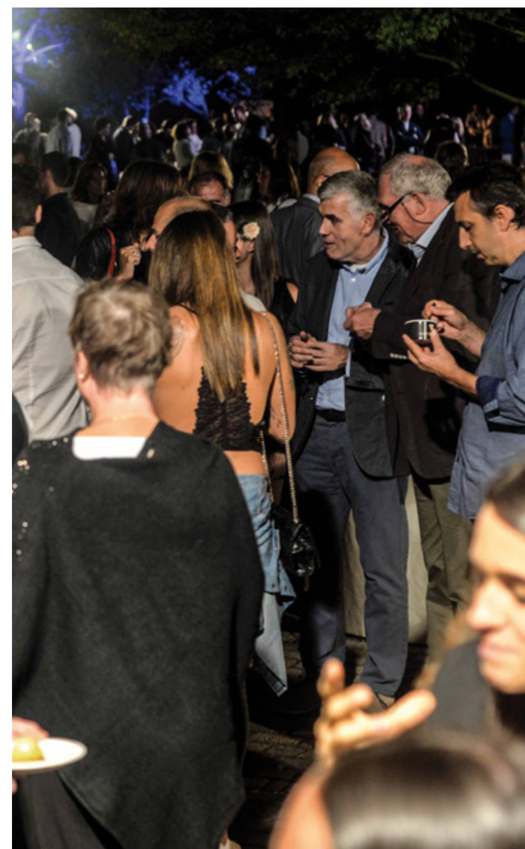
Insieme a loro anche Tommaso Arrigoni del ristorante Innocenti Evasioni,

con un Risotto mantecato al Bitto, spezie e polvere di funghi. Immancabile **Fabio Silva**, chef del ristorante Derby Grill all'Hotel de la Ville di Monza e consigliere dell'associazione, che ha preparato Seppie, friggitelli e Bitto. Riccardo Lucque ha invece realizzato un Brodo di scampo e mais con bottoncini al Bitto. Tano Simonato del ristorante Tano passami l'olio un Uovo di cristallo con Bitto, patata e albume, riso nero e oro. Axel Piloni, a quattro mani con il socio ET Marko Valli, del The Pitz di St. Moritz, hanno realizzato La mia pizza. "Prato delle Orobie" è il nome del piatto di Federico Beretta del ristorante Feel Como, membro Euro-Toques e Chic. Due pilastri dell'associazione poi: **Maurizio Urso**, vice presidente, dalla sua Siracusa ha presentato un Arancinetto al pesto di pistacchio e basilico con cuore di Bitto; **Gianni Tarabini**, padrone di casa e consigliere dell'associazione, ha servito un Cappuccino al Bitto. Ovviamente, la sua "spalla", Franco Aliberti, ha proposto un dessert: In alpeggio. Un altro dolce quello di Elnava De Rosa, pastry chef del CastaDiva Resort di Blevio (Co), il Raviolo fritto al Bitto e cioccolato. Sono intervenuti nella serata anche i pasticceri Simone Bonini, con il suo MiniMagnum al Bitto, e Claudio Gatti, con il Dolce di fine estate. Roberto Tonola, stella della Lanterna Verde, ha preparato il suo Ris fa su; Agie Zhou un Jiaozi con Bitto; l'ex direttore della Guida Michelin Italia Fausto Arrighi con Annamaria Farina, una Panna cotta Bitto e pere. Nikita Sergeev, per Ambasciatori del Gusto, ha servito "Supplì si trasferisce per una notte in Valtellina". La serata si è conclusa, tra l'entusiasmo del pubblico, con il taglio e la degustazione delle forme di Bitto Dop. La Fiorida ha ringraziato i cuochi con una forma di Latteria Sociale di Mellarolo: un formaggio che riassume la filiera eroica, economica e sociale del piccolo paese immerso nel Parco delle Orobie valtellinesi: è il primo prodotto marchiato "Terra Alta di Valtellina", un progetto nato e promosso da La Fiorida, che ha come obiettivo la valorizzazione economica delle lavorazioni agricole e artigianali oltre i 700 metri di quota. cod 57477



Maurizio Urso, Gianni Tarabini, Enrico Derflingher, Marco Sacco e Fabio Silva







Euro-Toques nomina i suoi delegati per una squadra ancora più unita

Euro-Toques Italia, già forte di consensi con oltre 200 cuochi iscritti, ha mantenuto la sua parola divenendo **più capillare su tutto il territorio nazionale**, grazie alla nomina di un delegato per regione. Questo uno dei principali obiettivi che il **presidente Enrico Derflingher si era impegnato a raggiungere durante il suo secondo mandato**

Enrico Derflingher, per la seconda volta presidente, ha più volte indicato come esistenziale per l'associazione la necessità di fare davvero squadra eleggendo dei punti di riferimento, uno per regione, capaci di dare ai singoli soci la possibilità di avere un rapporto più facile e veloce con i vertici Euro-Toques Italia e allo stesso tempo di dar visibilità ai propri eventi e alle proprie iniziative.

Dopo una scrupolosa analisi, sono stati selezionati i delegati per la maggior parte delle regioni italiane.

Si parte dalla Valle d'Aosta, con **Mirko Zago**, patron di più ristoranti in Russia, tra cui il pluripremiato Syr, ma originario di Aosta, dove torna molto frequentemente. In Piemonte un nome storico dell'associazione, **Nicola Batavia**, che all'interno della cucina del Birichin a Torino porta avanti i valori decennali dell'associazione. Il cuoco si è già trovato in diverse situazioni a spalleggiare il presidente Derflingher ed altri soci ad eventi targati Euro-Toques, tra i più recenti una cena a più mani con cuochi provenienti dalla Russia. Batavia è delegato anche per la Liguria.

Passando al Nord Est, il Friuli Venezia Giulia ha scelto come suo referente **Marco Talamini**, chef del Ristorante La Torre all'interno del Castello di Spilimbergo. Talamini, oltre che del Friuli, è stato nominato delegato anche della Regione Veneto. In rappresentanza del



Trentino Alto Adige, lo chef una stella Michelin del ristorante El Molin, **Alessandro Gilmozzi**. Allievo di cuochi di spicco internazionale come Ducasse e Bras, conosce perfettamente le materie prime e la cucina del suo territorio.

La Lombardia è a sé: come ama sottolineare il presidente **Enrico Derflingher**, «gran parte del nostro consiglio direttivo e molti dei cuochi che prendono parte ai nostri eventi hanno sede qui, in Lombardia». Ecco perché i numerosissimi soci lombardi possono direttamente rivolgersi al loro presidente e ai consiglieri Gianni Tarabini e Fabio Silva. Chiude la parentesi del Nord Italia, l'Emilia Romagna, dove chi è punto di riferimento per i soci è **Isa Mazzocchi**, una stella Michelin a La Palta di Borgonovo Val Tidone (Pc).

In Umbria un veterano della cucina regionale: **Simone Ciccotti**. Lo chef "sostenibile", dopo anni di esperienza, propone alla sua Antica Trattoria San Lorenzo a Perugia una cucina che lui stesso definisce un classico-moderno. Nelle Marche, invece, una new entry dell'associazione, ma già noto per la sua abilità in cucina: è **Stefano Ciotti**, con il suo Nostrano Ristorante a Pesaro. Il Lazio (come, più avanti, la Sicilia) conta un delegato regionale e un coordinatore del gruppo dei soci.

Un obiettivo ambizioso che Derflingher ed Euro-Toques tutta hanno intenzione di espandere in tutto il territorio. Qui, in particolare, delegato è **Sandro Serva**, che insieme al fratello Maurizio è al timone del ristorante bistellato La Trota a Rivodutri. Ad affiancarlo, **Antonino Fratello**, ad oggi chef al Marriott International di Roma. Come dimenticare la Toscana, terra ricca sia di tradizione che di soci talentuosi. Qui, a fungere da "faro" è **Silvia Baracchi**, la cuoca una stella Michelin di Cortona (Ar), con il suo Falconiere.

Per quanto riguarda il Sud Italia, è lo stellato **Paolo Gramaglia** del Ristorante President di Pompei (Na) ad esser stato nominato delegato durante una cena a quattro mani tra Derflingher e Matteo Sangiovanni al Tre Olivi di Paestum. Delegato della regione Calabria, **Giuseppe Romano** che nelle cucine del MeRestaurant presenta una cucina mediterranea che fonde il territorio con la tradizione. In Puglia invece tocca a **Onofrio Terrafino**: risale all'anno scorso la nomina del cuoco dell'Ecoresort Le Sirené di Gallipoli. La Sardegna è rappresentata da **Sergio Mei**, che tra Milano e l'isola ha raccontato per anni una Cucina italiana d'eccellenza.

Last but not least, la Sicilia che, come detto, è insieme al Lazio la regione ad avere già un delegato e un coordinatore (è anche la seconda con maggior numero di associati): qui il compito è stato attribuito a **Giovanni Porretto**, coadiuvato dal collega **Giuseppe Triolo**. cod 57435

Gourmet Dinner Show Fic

Ecco la squadra per la Coppa del Mondo







di Gabriele Ancona

La 4ª edizione del corporate meeting della Federazione italiana cuochi si è svolta a Roma. Un incontro con tutti i partner della Fic per analizzare l'andamento del 2018 e impostare le linee guida 2019. Il termine dei lavori è stato celebrato dal Gourmet Dinner Show sulla Terrazza Caffarelli, adiacente il Campidoglio e affacciata sul Teatro di Marcello e su tutta Roma. Una cornice unica per un evento a cui hanno preso parte anche il ministro degli Interni Matteo Salvini e il deputato Alfonso Pecoraro Scanio, promotore dell'iniziativa che ha visto l'Arte del pizzaiuolo napoletano riconosciuta dall'Unesco patrimonio immateriale dell'umanità.

Un dinner gourmet di prezioso livello gastronomico alla vista, all'olfatto, al palato. «Alta cucina - ha sottolineato **Rocco Pozzulo**, presidente Fic - elaborata dalla creatività e dall'esperienza dei professionsti della Nic - Nazionale italiana cuochi con i prodotti delle aziende partner».

Il buffet ha visto impegnati 14 cuochi, impegnati in una decina di aree operative. Tra le ricette, da annotare la Zuppetta di legumi e verdurine, gnocco di semola e cous cous integrale, Scrocchiarella di riso venere con mousse di formaggio al limone, erba cipollina con salmone affumicato a caldo e veli mela verde, il Finto pomodorino, i Medaglioni di manzo in lenta cottura, crema di sedano rapa, terrinetta di patate e funghi e taccole saltate e la Sfera di alpigiana con cuore e glassa al ribes e morbidello al cioccolato.

«La Nazionale italiana cuochi - ha annotato il responsabile eventi **Walter Dalla Pozza** - rappresenta un'anima di eccellenza della Fic, un motore per promuovere in tutto il mondo i valori della cucina italiana con il contributo delle materie prime delle aziende partner». Nell'ambito del Gourmet Dinner Show la Federazione italiana cuochi ha presentato il team azzurro che rappresenterà il Paese e la nostra cucina alla prossima Coppa del Mondo in Lussemburgo. L'appuntamento segue le sessioni d'allenamento svolte in tutta Italia dai cuochi junior e senior Nic per perfezionare programmi e piatti delle competizioni di cucina calda, che li vedrà protagonisti insieme ai campioni uscenti delle Olimpiadi di Erfurt e ad altri team nazionali di ogni continente.

«Un'occasione per incontrarsi - ha concluso Pozzulo - ma anche un modo per comunicare un mondo forse lontano da quanti non abbiano competenze tecniche avanzate sulla cucina». «Un contesto, quello dei concorsi internazionali, non trascurabile, se solo pensiamo a quale importante veicolo d'innovazione e diffusione dei prodotti siano queste vetrine in un mercato globale», ha ribadito **Seby Sorbello**, che organizza l'evento come responsabile commerciale della Federcuochi. cod 57550



Una **passione innata** quella di **Ferdinando Moia** per la **cucina. Piemontese di Arona** (No), prepara il primo risotto a 8 anni, sotto gli occhi attenti del nonno. Inevitabile l'iscrizione all'alberghiero di Stresa (Vb)



La cucina semplice e di sostanza del piemontese Ferdinando Moia

Dopo il diploma, Ferdinando matura una lunga esperienza nell'universo dell'ospitalità tra alberghi, ristoranti e gastronomie. Nel 2010, a 46 anni, dà vita all'Hostaria Grotta Azzurra a Gattico, nel Novarese. «L'ho voluta chiamare Hostaria - spiega - perché il mio obiettivo è quello di essere un buon oste della tradizione, quello che propone una cucina ricca di sapori e affettività. I miei ospiti si devono sentire coccolati. Sono una persona semplice e ho impostato un locale semplice. Faccio pagare solo quello che si mangia. La mise en place non è edibile, quindi niente coperto». Una filosofia che non fa una piega.

La seconda delle 4 tappe del viaggio sul territorio nazionale, a tu per tu con ristoratori che hanno scelto la qualità dei prodotti Debic e che presentano ciascuno una ricetta, per comporre alla fine un menu completo di 4 portate

Grotta Azzurra (il riferimento è a una nicchia dedicata alla Madonna di Lourdes nelle vicinanze che si illumina di azzurro la sera) è una trattoria classica che propone una linea di cucina ragionata che fa uso di materie prime di selezione. «Propongo una cucina piemontese che rielaboro secondo il mio estro, ma anche piatti della nostra ricchissima cucina nazionale. In cucina mi sono di grande aiuto i prodotti Debic, che mi assicurano un alto contenuto di servizio

e un elevato valore aggiunto, velocità e ottima resa. Utilizzo la Panna Debic, sia per elaborazioni dolci che salate, il Burro e il Parfait per dolci e creme».

Ferdinando Moia ha studiato una carta che viene rinnovata ogni 15 giorni e si articola in quattro antipasti, primi, secondi e dolci. Un totale di sedici portate molto orientate al territorio, pesce di lago compreso. E poi le pizze, una cinquantina tra classiche e di fantasia, ma tutte realizzate con un impasto a base di acqua di mare. La qualità delle materie prime è garantita: provengono infatti da GlobalPesca, grossista di riferimento.

L'impostazione del locale - una settantina di coperti - è tutta a favore della clientela, che qui, come sottolinea Ferdinando, «deve stare bene». Ecco allora il giropizza (anche regionale) a volontà, il menu a buffet dedicato alle colazioni di lavoro, il gran buffet della domenica con primo piatto cucinato di fronte ai clienti. E poi le serate a tema, come quelle dedicate ai formaggi o alla trippa. Una formula che funziona, tenuto conto anche dell'eccellente rapporto qualità/prezzo: dai 10 ai 35 euro bevande incluse.

«Al di là della location - puntualizza Ferdinando - ciò che conta è quello che c'è nel piatto». Tra i suoi cavalli di battaglia da segnalare il Rabaton, piatto alessandrino a base di gnocchi, pane, erbette e ricotta, o il Filetto alla Novarese con cipolla, birra, panna e gorgonzola. «Molto apprezzati dalla clientela anche il Riso pilaf integrale con salsa di gamberetti a base di panna e prugne secche e le Mezze penne con cipolla, peperoni di Carmagnola, panna, seirass, Castelmagno e nocciole». Tra i dolci svettano la Panna cotta e, in questa stagione, il semifreddo ai cachi.

Per la video intervista a Ferdinando Moia e la galleria fotografica cerca su www.italiaatavola.net il codice articolo cod 57308





Panna cotta al finocchietto selvatico, sambuca e coulis di pomodori

Ingredienti

500 ml di **Panna Cotta Debic**, 20 ml di sambuca (liquore), 20 g di finocchietto selvatico, 200 g di pomodoro fresco, 100 g di zucchero di canna, un pizzico di sale

Preparazione

per preparare la coulis, scottare i pomodori, pelarli e tagliare la polpa a cubetti piccoli. In una padella antiaderente, mettere lo zucchero con un cucchiaio di acqua e far cuocere quanto basta a non far imbiondire il caramello. Quindi aggiungere un pizzico di sale e i pomodori. Far cuocere per circa 5 minuti e far raffreddare. Tritare il finocchietto selvatico tenendone un pochino per la decorazione. In una casseruola mettere la **Panna Cotta Debic** e fare sciogliere. Aggiungere il finocchietto e la sambuca. Versare la **Panna Cotta Debic** in 6 stampini e far raffreddare per almeno 3 ore in frigorifero. Impiattamento: posizionare la panna cotta tolta dallo stampino, decorare con la coulis e il rametto di finocchietto, servire

Il piacere del senza glutine nelle ricette di Unilever Food Solutions

Una **raccolta di ricettari e proposte creative e gustose** per dimostrare come il **senza glutine** può sempre accompagnarsi ad **estro, gioia del palato e varietà**



Sono tantissime le ricette senza glutine, realizzate da Giuseppe Buscicchio, dal 2014 chef executive Unilever Food Solutions, e dal suo team, che possono essere consultate e scaricate dal sito **www.unileverfoodsolutions.it** nell'area specifica "Allergie, intolleranze e senza glutine" all'interno della sezione "Ispirazione per gli chef". Tra le tante ricette, Unilever Food Solutions propone qui il goloso "Gianduiotto al cioccolato con mousse al cioccolato, topping crunchy bianco e pere", realizzato con Carte d'Or Mousse al Cioccolato.

Carte d'Or Mousse al Cioccolato

La nuova ricetta Carte d'Or Mousse al Cioccolato è certificata senza glutine. La migliore ricetta Unilever Food Solutions di sempre, con il 62% di cioccolato in polvere. La confezione di Carte d'Or Mousse al Cioccolato contiene 3 buste per un totale di 36 porzioni. La preparazione è facile e veloce. Basta versare in un recipiente il contenuto della busta e 0,5 litri di latte freddo. Si monta con una frusta elettrica per 3 minuti circa a media velocità. Prima di servire, riporre in frigorifero per almeno 90 minuti. Carte d'Or Mousse al Cioccolato fa parte della gamma di preparati per Dessert Carte d'Or senza glutine, che include anche Panna Cotta, Crema Catalana, Sorbetto al Limone e Tiramisù nuova ricetta con Mascarpone. Prodotti estremamente pratici, affidabili e versatili. Si preparano in modo semplice e veloce e garantiscono qualità elevata anche in assenza di personale specializzato. cod 57592



Gianduiotto al cioccolato con mousse al cioccolato, topping crunchy bianco e pere

Ingredienti (per 12 porzioni)

Per il gianduiotto: 400 g cioccolato fondente 55%, 150 ml Knorr Créme & Créme, 100 g zucchero a velo, 8 g gelatina in fogli

Per la mousse: 1 busta Carte d'Or Mousse al Cioccolato, 500 ml latte UHT

Per la decorazione: 300 g pere, 1 kg Carte d'Or Crunchy Topping Bianco Croccante, menta, 1 kg Carte d'Or Topping Caramello

Preparazione

Per il gianduiotto: mettere a mollo la gelatina in fogli. Sciogliere il cioccolato e incorporare la Knorr Créme & Créme, lo zucchero a velo e la gelatina. Versare il composto negli stampi ed abbattere a negativo.

Per la mousse: montare Carte d'Or Mousse al Cioccolato come riportato sulla confezione e versare il composto in un sac à poche.

Per la decorazione: spennellare Carte d'Or Topping Caramello alla base del piatto. Versare il Carte d'Or Crunchy Topping Bianco Croccante sul gianduiotto freddo e posizionarlo nel piatto. Decorare con la mousse al cioccolato, la pera a cubetti, la menta e il biscotto gluten free sbriciolato.

SOTTO LA TOQUE: GIOIOSO, GIOCOSO, ESTREMO

Abbiamo sollevato il cappello a Enrico Mazzaroni



di Carla Latini



Il terremoto del 2016 nelle Marche che ha distrutto il ristorante Il Tiglio a Monte Monaco ha spento, solo per pochi mesi, il sorriso gioioso di **Enrico Mazzaroni**. Giovane cuoco, montanaro vero, con il cuore incastrato nella roccia delle sue montagne. Un incontro, un imprenditore intelligente, Luigi Guazzotti, e il Tiglio torna in vita a Porto Recanati (Mc).

Dalla montagna al mare, il posto è bellissimo, la sua testa culinaria deve rifare un lungo percorso. Non può rimanere ancorato al passato, alle sue vecchie ricette. Né, tantomeno, vuole dimenticare le sue radici. Se vi fermate, oggi, a Il Tiglio in Vita da Enrico Mazzaroni e Gianluigi Silvestri lo troverete nato, realmente, a nuova vita. La sua cucina è ludica, divertente, non banale.

Invita a riflettere su prodotti mai assaggiati tipo l'occhio e la lingua di agnello. Escogita soluzioni belle e intelligenti per farvi avvicinare, senza traumi, a ingredienti che non avreste mai voluto mangiare. Qui tutto è tanto buono. Perché è colorato nei piatti di portata, che sono molto personali, direi eccentrici nella loro eleganza. Da Mazzaroni ci si aspetta sempre un tono sopra le righe. E puntuale arriva.

Le proposte, antipasto da mangiare con le mani aiutati da una sabbia di molliche di pane e da secchiello, paletta e rastrello, invitano a liberarsi in un ludico momento di degustazione. Che rimarrà impresso e farà venire la voglia di tornare a provare qualcosa di estremo. Attenzione però. Con il suo sorriso contagioso tutto vi riuscirà facile. Molti dei prodotti che usa arrivano sempre dall'entroterra e dagli allevamenti dei suoi genitori. Che sono ancora lì. Sotto la montagna. cod 57646

Da bambino cosa sognavi di diventare?	Un sacerdote
Il primo sapore che ti ricordi.	Un grumo della casciotta fresca di zia Gina prima che la pressasse
Qual è il senso più importante?	L'olfatto
Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.	Il dolce con il cervello di agnello
Come hai speso il primo stipendio?	In libri
Quali sono i piatti da provare assolutamente?	Lasagne, supplì, patate fritte
Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?	È sempre vuoto
Qual è il tuo cibo consolatorio?	I cannelloni
Che rapporto hai con le tecnologie?	Ottimo, senza di loro la cucina tornerebbe indietro di anni inutilmente
All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?	L'insalata di uova e uova di Crippa
Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?	Bocuse, Marchesi, Robuchon e tantissime signorine
Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?	Sono passato dalla Crocifissione di San Pietro di Caravaggio al Giudizio Universale di Jan Van Eyck
Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?	"Verranno a te sull'aure i miei sospiri ardenti" Lucia di Lammermoor- Donizetti



GASTROSOFIA

Tu chiamale se vuoi... emozioni



di Guerrino Di Benedetto

Le attività ristorative in Italia sono molte, dai bar ai fast food alle osterie ai ristoranti. Questa grande offerta spesso ci porta a fare molta confusione e perdere un po' la "bussola". Quello che è successo a me una sera in cui mi sono perso su una strada statale, ritrovandomi alle nove di sera affamato davanti ad un'osteria/ristorante.

L'ambiente è semplice, i piatti serviti senza fronzoli o esperienze creative e sensoriali, se non quelle date dal profumo dei porcini e da quelli della cucina. Mentre ceno l'oste, Luciano, mi serve un vino della casa, una ragazza mi porta il pane, altri commensali parlano di lavoro e della vita di tutti i giorni. Luciano mi suggerisce qualche specialità e mi offre un liquore fatto da lui con delle bacche che se non trattate bene e raccolte nel momento giusto possono essere anche nocive alla salute. Tutto buono, tutto semplice, tutto naturalmente italiano.

Luciano, finito il servizio, cena con un piatto di trippa regalatagli da amici. La cuoca, Ida, gli dice che non sarà mai come la sua, e nelle sue parole e nella sua voce vedo quella cuoca che ha preparato migliaia di piatti di trippa. Nella mia mente e nei miei pensieri affiorano immagini di una ristorazione antica senza social, senza gastronomi e critici, senza le riviste. Ida esce come da un "piccolo mondo antico".

Non so dirvi se ho mangiato bene o male, perché lì in quel ristorante, con Ida e Luciano, ho "mangiato" le storie della ristorazione italiana, le storie di chi lavora lontano da tutto e i clienti sono semplicemente clienti a cui dare un buon cibo. Da tempo vi scrivo di showcooking, di food entertainment, di comfort food, ma davanti a quel piatto di tagliatelle ai funghi porcini mi sono sentito solo io e il cibo, io e la semplicità di un gesto che l'uomo compie da sempre, ovvero "mangiare". Ho mangiato bene, ma ho vissuto un'emozione che non avevo mai provato, la libertà di mangiare senza dover capire o scoprire qualche cosa a tutti i costi. Voi chiamatele pure "emozioni". cod 57650

IL COMMENTO



di Roberto Vitali

I giovani non sono disposti al sacrificio

Si sono riaperte le scuole in tutta Italia, comprese quelle di indirizzo alberghiero-turistico. Questo tipo di scuole si sono moltiplicate negli ultimi anni: si aprono sezioni per personale di cucina o di sala negli istituti statali di ogni genere, ma al contempo si contano iniziative di scuole messe in piedi da società private o cooperative più o meno qualificate. Il fatto è che il settore "tira", spinto anche da tante trasmissioni televisive, ma - ecco la triste verità - la lamentela più frequente, il grido di aiuto che sentiamo dagli amici ristoratori e albergatori è proprio riferito all'enorme difficoltà di trovare personale qualificato da assumere in cucina, in sala, alla reception. Molti "diplomati", ma pochi che veramente hanno imparato il mestiere e lo amano. Visto in tv può sembrare un lavoro facile, ma ai primi colloqui con il potenziale datore di lavoro il mito del grande cuoco o del grande cameriere-sommelier cade impietosamente. Una parte dei giovani diplomati, sentiti gli orari e il compenso iniziale, lasciano subito perdere. In alcuni casi sono gli stessi genitori a intervenire: «Come? Il mio bambino lavorerebbe anche il sabato e la domenica? Tutte queste ore?». Molti provano per pochi giorni e poi non si fanno più vedere.
Non sarò io il primo a scriverlo, ma è certo che in molta gioventù lo spirito di sacrificio, quello che ha fatto rinascere l'Italia nel dopoguerra, non esiste più. Un problema non da poco per una società che vuole migliorare e ricerca il benessere dei suoi cittadini. cod 57648

Nel tuo locale servi un menù di grande calcio 7 giorni su 7

Lunedì



h 20:30



h 21:00

Martedì



h 18:55
• 2 match

h 21:00
• 6 match

Mercoledì



h 18:55
• 2 match

h 21:00
• 6 match

Giovedì



h 18:55
• 4 match

h 21:00
• 4 match

Venerdì



h 20:30

Sabato



h 15:00
h 18:00
h 20:30 su DAZN



h 13:30
h 16:00
h 18:30



h 15:30
h 18:30

Domenica



h 12:30 su DAZN
h 15:00
• 1 match su DAZN
• 2 match su Sky Sport
h 18:00
h 20:30



h 14:30
h 17:00



Abbonati online sky.it/bar
oppure chiamaci 02 49545163

sky

*Per ogni giornata di Serie A 10 partite tutte via satellite: 7 partite sui canali Sky Sport e 3 partite su DAZN.

OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

Il ricordo indelebile del grande Georges Cogny

Molti, forse e a torto, nemmeno lo ricordano o, peggio, non lo conoscono, ma Georges Cogny, di Versailles, naturalizzato italiano, o meglio piacentino, merita un posto d'onore tra i grandi della cucina. Voglio raccontare di Georges Cogny, di come avesse una preparazione professionale superiore e di come amasse trasmetterla ai numerosi allievi che, in alcuni decenni, ebbero la fortuna di frequentarlo e di lavorare con lui. Arriva in Italia e precisamente a Farini (Pc), in val Nure, per una storia d'amore. Con Lucia Cavanna, sua moglie, originaria di quei luoghi, apre la Locanda Cantoniera dove Georges, adattandosi alle tradizioni locali e ai suoi prodotti, propone piatti del territorio, alternati a grandi e personalissime creazioni di cucina francese.

Il successo è immediato e la sua fama travalica ormai i confini della valle. Nel 1976 decide di fare il gran balzo nel capoluogo aprendo, con alcuni amici e sostenitori, quello che diventerà un punto di riferimento, l'Antica Osteria del Teatro. Qui Georges si dedica completamente alla sua personale cucina creativa, attirando a Piacenza eserciti di appassionati gourmet provenienti da ogni parte del mondo. La Guida Michelin lo gratifica, dapprima con una e poi con due stelle. Ma Georges non si monta la testa e continua nella sua spasmodica ricerca della perfezione, creando una sorta di laboratorio presso il quale accorrevano giovani cuochi desiderosi di apprendere quanto di meglio ci fosse in Italia.



Piccione al cumino e rape



di Toni Sàrcina
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

Dopo dieci anni di successo inarrestabile, per motivi di salute Georges torna a Farini, nella sua "Cantoniera", e qui avviene qualcosa di unico e irripetibile: Georges propone, nella stessa sala, due tipi di cucine, una della cosiddetta "tradizione" destinata al pubblico locale ed una "creativa" per il pubblico di gourmet che affronta spesso un lungo viaggio pur di assaggiare le creazioni di questo grande cuoco. È superfluo dire che entrambe le cucine sono di assoluta eccellenza con prodotti che lo stesso Georges coltiva direttamente nel suo orto.

Alla Cantoniera si alternarono allievi di provenienze diverse, che avevano in comune il grande desiderio di imparare da Georges, il più generoso dei maestri. Da questa speciale "scuola", uscirono nuovi talenti. Un nome fra tutti? Massimo Bottura, allora giovanissimo, che, forse mai dimenticherà i canoni della "grande cuisine" appresi da Cogny. Purtroppo, Georges ci ha lasciati prematuramente nel 2006 e, da allora, ogni anno in piena estate i cuochi che furono suoi allievi lo ricordano con la "Serata di cucina internazionale Georges Cogny", nella quale le sue creazioni vengono riproposte in personali rielaborazioni.

Un mio ricordo personale risale al 14 luglio 1989. In occasione del bicentenario della presa della Bastiglia, Georges propose un unico menu. Con alcuni amici occupammo un'intera tavolata. I piatti erano sensazionali: spaghetti freschi all'astice, piccione arrosto al cumino con rape bianche e, per la prima volta (diventerà in seguito imitatissimo), il morbido dolce al cioccolato (quello con l'anima ancora liquida, per intenderci). Come piatto di mezzo, Georges propose un calice di gelatina al Sauternes con due strati di caviale, semplicemente divino. La tavolata di fianco alla nostra, non avendo capito bene di cosa si trattasse, la respinse e i miei "soci di tavola", furono rapidissimi ad appropriarsene per consentirci un incredibile "bis". cod 57680



Simposio AMPI a Bologna per celebrare il 25° della fondazione

La creatività, in tutte le sue forme di espressione, è studio, fatica, dedizione, passione, esperienza e anche sfida. E Accademia Maestri Pasticceri Italiani crede nei pasticceri che la rappresentano in Italia e non solo. Un evento di grande impatto mediatico e di pubblico, che coinvolge la città e i professionisti del settore. AMPI, in 25 anni è arrivata ad avere oltre 70 Maestri pasticceri che potremmo considerare "creativi seriali" che entusiasmano ed emozionano con le loro opere d'arte dolciarie, continuando a perseguire la strada dell'eccellenza della pasticceria italiana. E poiché il talento non basta, tutti i Maestri Accademici si incontrano regolarmente in occasione dei Simposi per mantenere la squadra vincente e formata. La condivisione è la regola fondante di AMPI, i suoi membri non sono gelosi possessori di un mestiere ma al contrario divulgatori ed entusiasti del confronto tecnico che consente a tutti di migliorarsi.

Il Pasticcere di AMPI è sia un artigiano che lavora le materie prime di altissima qualità continuamente cercate e selezionate, sia un innovatore che segue l'evoluzione del mercato alimentare e capisce le nuove diverse preferenze a tavola del consumatore moderno, ma è anche un imprenditore attento ai cambiamenti tecnologici ed organizzativi dello speciale ambiente di lavoro che è la pasticceria. I Simposi sono aggiornamenti e confronto su tutti questi argomenti, che consentono a ciascun Accademico di avere solide basi di conoscenza da cui partire per liberare la propria creatività e imprenditorialità. Oggi il sistema produttivo è così compli-



UN ACCADEMICO AL MESE



Francesco Elmi

A Bologna, sede del prossimo attesissimo Simposio Pubblico, non può mancare la visita alla "Regina di Quadri". «Il laboratorio è il mio antro, il negozio la mia galleria, la pasticceria la mia Regina». Con questo aforisma, il Maestro Pasticciere Francesco Elmi descrive l'importanza della Regina nella sua vita: la passione sfrenata per la pasticceria.
Bolognese "doc", pur non essendo figlio d'arte Francesco Elmi già all'età di 9 anni sa di voler fare il pasticcere. Appena possibile la madre lo iscrive alla scuola di pasticceria, al termine degli studi il giovane aspirante pasticcere bussa alla porta della storica Pasticceria Calderoli, tutti i giorni per un mese intero, finché non viene assunto per una gavetta che durerà 6 anni. A vent'anni Francesco conosce un'azienda bolognese dolciaria con cui gira il mondo per le dimostrazioni alle fiere e per testare i prodotti e con la quale intrattiene ancora rapporti di consulenza. Finché a trent'anni si sente pronto ad aprire la sua prima pasticceria, preludio dell'attuale Regina di Quadri che dal 2010 esprime pienamente la sua estetica di giovane, ambiziosa, scalpitante, installazione pasticcera permanente.
Nessun perfezionismo per Elmi, innamorato dell'arte, amante dei dolci belli ma imperfetti, come si sente lui. Il suo stile è allo stesso tempo classico e moderno, ma indubbiamente molto personale. La sua produzione è ricchissima, oltre 70 referenze tra torte, mignon, biscotti, lievitati naturali e torte su commissione, oltre ai prodotti per la caffetteria e la gelateria.
Regina di Quadri è considerata dai colleghi di AMPI, di cui Elmi fa parte dal 2011, una pasticceria di alto livello. Ma per Elmi pasticceria di livello non significa altro che lavorare duramente per creare un piacere autentico per il palato della sua clientela, sofisticata ed esigente, in uno dei quartieri tra i più storici della città. Al numero 73/a di via Castiglione, angolo via Dell'Oro, Porta Castiglione, altezzosa e massiccia l'insegna illumina e invita il viandante a curiosare all'interno della pasticceria.

cato che disorienta. Il talento non basta, bisogna conoscere e sapersi aggiornare costantemente e il Simposio nella giornata pubblica consente anche di incontrare i clienti, aziende partner e altri, per avere con loro una relazione e uno scambio autentico. Avere considerazione dei gusti e delle critiche del pubblico consente di creare prodotti che conciliano sia le nuove mode alimentari sia l'idea e la concezione di dolce del Maestro Pasticcere.

Le giornate del 24° Simposio Pubblico si terranno a Bologna e si svolgeranno a porte chiuse in un primo momento riservato ai lavori dei pasticceri AMPI e poi nell'attesa giornata aperta al pubblico del 23 ottobre (alle 16.00) dedicata alle degustazioni e al percorso sensoriale specificamente studiato per festeggiare il 25° della fondazione dell'Accademia. Il 24° Simposio Pubblico, un vero e proprio "pastry festival", invaderà Bologna Congressi, l'ex Gam (la vecchia e bellissima sede che ha ospitato la Galleria d'Arte Moderna) con l'esposizione dei lavori artistici e le degustazioni dei prodotti creati per l'anniversario. In quella sede si terrà anche la nomina del "Pasticcere dell'Anno - Trofeo Pavoni".

L'occasione consentirà agli Accademici di tutt'Italia di visitare Bologna e conoscere le realtà delle pasticcerie degli Accademici della città. A fare da padroni di casa i Maestri Francesco Elmi della Pasticceria Regina di Quadri e Marco Antoniazzi del caffè Zanarini e il presidente AMPI, il Maestro Gino Fabbri della Pasticceria Gino Fabbri pasticcere.

cod 57499

IN SALA CON Alessandro Tomberli
«Il grande servizio non si fa notare»

La sua è quella ferrea pacatezza che vantano solo i gran cerimonieri. Il tono di voce è rassicurante, garbato e accogliente, mai invasivo. Un'empatia che si sviluppa con delicatezza. Non poteva essere diversamente

foto: Roberto Quagli

di *Gabriele Ancona*

Alessandro Tomberli è entrato da ragazzino all'Enoteca Pinchiorri di Firenze e oggi, dopo 33 anni, ne è il direttore di sala. Un protagonista dell'ospitalità di alta gamma a tutto tondo, che nel 2014 è stato nominato Miglior sommelier d'Italia ai Best Italian Wine Awards. È il delegato per la Toscana dell'associazione Noi di Sala, che persegue l'obiettivo di valorizzare l'identità della sala e del servizio.

Una cantina con 75mila bottiglie che sviluppa una carta dei vini da 3.500 etichette. La clientela non rischia di rimanere impietrita di fronte a un "volume da studiare"?

In linea di massima la nostra clientela sa che non si tratta di una "carta", ma di un libro. Siamo comunque sempre attenti e se cogliamo imbarazzo siamo pronti a raccontare come è articolata. Spieghiamo come leggerla e come trovare la tipologia di vino desiderata. C'è poi chi è molto ferrato in materia e si diverte a consultarla. Sta a noi a questo punto tutelare chi è al suo tavolo, che rischia di annoiarsi e desidera iniziare la degustazione. Se l'appassionato non demorde, si stappa una bottiglia di benvenuto e tutti si tranquillizzano.

Nella sala di uno storico 3 stelle l'esperienza fa la differenza?

È d'aiuto, ma la gestione della sala è sempre al massimo. Nessuna sera è uguale all'altra e tutte sono come una finalissima: anche l'atleta più titolato non va in campo confidando solo nell'esperienza. Siamo professionisti attenti e concentrati. Inoltre la clientela negli ultimi anni è cambiata. A Firenze oggi passa tutto il mondo e le aspettative si sono alzate. Dobbiamo continuare a distinguerci.

La squadra risulta quindi un punto di forza.

È il nostro biglietto da visita, a partire da chi apre la porta del taxi. La brigata è composta da 18 professionisti che devono operare in armonia. Il sorriso spontaneo e l'entusiasmo sono le chiavi di volta per rapportarsi agli ospiti. La percezione di un insieme non armonico si coglie subito ed è invalidante. Per questo è fondamentale conoscere i singoli componenti della squadra e sapercisi rapportare. Sono persone diverse per indole, età, esperienze. Il problema personale di uno si riverbera sul gruppo.

Che cos'è l'atmosfera?

Il nostro compito è quello di far trascorrere agli ospiti ore che si rivelino un'esperienza. Un vissuto globale che misceli sensazioni di benessere articolate che coinvolgano non solo il palato. Le luci, i colori, l'arredo, le attenzioni del personale contribuiscono a comporre l'armonia di un'atmosfera che non si dimentica.

E il servizio?

Il grande servizio qui è dato per scontato. Non deve mancare nulla e l'attenzione a ogni sfumatura deve essere assoluta. L'ospite non si deve accorgere che lo stai servendo. Al contrario, nota subito se ci sono delle sbavature. Si tratta di applicare i principi della buona educazione ai canoni e alle regole dell'alta ristorazione. Il successo del servizio è rappresentato dalla sua invisibilità.

La cultura del dettaglio.

Gli ospiti che frequentano ambienti di lusso sanno cosa trovano, hanno ben chiare le loro aspettative. Ambiente e servizio ai massimi livelli sono la base di partenza. Il particolare fa invece la differenza. Quell'esperienza in più in questo mondo è data dall'esclusività. Per i nostri clienti più affezionati abbiamo fatto produrre, per esempio, il coltello con le iniziali. Il "proprio" coltello diventa un'edizione limitata che conferisce unicità. Il concetto di personalizzazione crea valore aggiunto. cod 57299

Per approfondire...

IL COLORE

Tutto va intonato in base al colore predominate del locale, ma si possono prevedere delle varianti in armonia con i cromatismi stagionali. Il colore diventa inoltre un importante elemento di arredo nel caso di eventi in sale private. Tovaglie, candele, fiori e anche lo stelo dei calici possono essere coordinati in base alle esigenze dell'ospite che celebra una ricorrenza o dell'azienda che ha organizzato l'incontro (in questo caso si possono utilizzare i colori aziendali).



Servire come arte suprema

L'indispensabile ruolo del maître



È l'era delle chef-star e degli innumerevoli programmi di cucina che hanno messo in ombra le altre figure della ristorazione, altrettanto indispensabili per il funzionamento di ogni struttura. Uno tra tutti, il maître, una figura professionale atta ad assicurare il perfetto funzionamento del servizio di ristorazione. Egli ha mansioni prevalentemente organizzative: è sia responsabile di sala che gestore della sua brigata (chef dei vini, chef de rang, commis etc.) per il servizio e le funzioni amministrative (orari, turni).

Un buon maître accoglie, gestisce e organizza la clientela e solitamente si esibisce anche nella preparazione di piatti alla lampada con la tecnica del flambè. Il piatto viene infatti cotto proprio davanti agli occhi del cliente con una tecnica e una procedura precise e raffinate.

Il maître deve conoscere elementi di gastronomia, mercato della ristorazione, gestione dei servizi, enologia ma anche marketing, tecniche di vendita e molto altro. Una figura a 360 gradi con una vocazione al problem-solving in caso di critiche o imprevisti e una grande cultura e capacità di mettere a proprio agio la clientela, seguendola per tutta la durata del pasto.

Il maître, solitamente, trova collocazione in locali e hotel di categoria medio-alta dove lo standard qualitativo richiesto è elevato.

Ma com'è nata questa figura? Le origini sono da ricercare negli antichi Ciambellani di corte, persone al servizio di conti e baroni. Il Ciambellano era infatti incaricato al benessere dei signori, compresa la cucina e il suo andamento. Il vero e proprio titolo di maître, invece, viene coniato verso la fine dell'800 da Cèsar Ritz, imprenditore svizzero e fondatore di diversi alberghi il quale creò una vera e propria scala gerarchica, ancora oggi in auge, per organizzare al meglio lo staff delle sue strutture.

Il percorso per diventare maître può sicuramente iniziare dalla scelta di un istituto alberghiero per poi completare e perfezionare gli studi con ulteriori specializzazioni. Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana ha da pochi anni inaugurato un corso superiore di sala, bar e sommellerie. Il corso insegna l'ospitalità italiana a 360 gradi ed è studiato per l'inserimento lavorativo presso importanti ristoranti e hotel nazionali e internazionali.

Oggi, nonostante la continua digitalizzazione nella ristorazione e i fast-food il mestiere del maître non perde di importanza. Chi va al ristorante è sempre più alla ricerca di un'esperienza memorabile, non solo legata strettamente al cibo. Il cliente desidera sentirsi bene, essere coccolato e guidato nelle scelte e solo chi ha una solida base di studio, cultura e professionalità come un vero maître può soddisfare queste esigenze.

cod 57410



La **fatturazione elettronica** è stata **introdotta in Italia dalla Legge 244 del 24/12/2007**, meglio nota come Finanziaria 2008. Si tratta del **processo digitale che genera e gestisce le fatture elettroniche** nel corso dell'intero ciclo: dalla realizzazione all'emissione-ricezione, fino alla conservazione, secondo legge, per 10 anni

Fatturazione elettronica in hotel Dal 2019 scatta l'obbligo

La "fattura elettronica" non è un semplice file da allegare ad una mail: si tratta infatti di una fattura in formato elettronico, generata secondo un linguaggio standard (il cosiddetto Xml "Tracciato FatturaPA"), digitalmente firmata da chi l'ha emessa e con obbligo di conservazione a fini fiscali in digitale.

La fattura elettronica ha le seguenti caratteristiche:

- il contenuto è rappresentato, in un file Xml (extensible markup language), secondo il formato della FatturaPA. Questo formato è l'unico accettato dal Sistema di interscambio;
- l'autenticità dell'origine e l'integrità del contenuto sono garantite tramite l'apposizione della firma elettronica qualificata di chi emette la fattura;
- la trasmissione è vincolata alla presenza del codice identificativo univoco dell'ufficio destinatario della fattura, riportato nell'Indice delle pubbliche amministrazioni.

La fattura elettronica è stata istituita al fine di semplificare il procedimento di fatturazione e registrazione delle operazioni imponibili, l'emissione, la trasmissione, la conservazione e l'archiviazione delle fatture emesse nei rapporti con le amministrazioni pubbliche.

Nell'intero processo di fatturazione sono parte attiva i seguenti attori:

- fornitore (l'hotel);
- Sdi (Sistema di interscambio);



- Pubbliche amministrazioni (dal 2019 anche tutti gli enti privati).

Il funzionamento della fatturazione elettronica è relativamente semplice. Se non si è dotati di software gestionale ("Pms", property management system) si possono seguire queste strade:

- rivolgersi al commercialista;
- scegliere uno degli intermediari disponibili;
- con la propria firma digitale entrare direttamente nel sistema di interscambio.

La prima soluzione è la più semplice, ma anche la più onerosa e lenta. Potrebbe andare bene fino alla fine dell'anno e per un numero non elevato di fatture. La seconda è la più conveniente (0,50 euro a fattura di media), l'intermediario si occupa di tutto, ma si devono inserire i dati della fattura direttamente sul sistema dell'intermediario. La terza sarebbe da escludere dato che comunque bisognerebbe trovare qualcuno autorizzato per la conservazione digitale.

Se si è dotati di software gestionale (Pms), il sistema è abilitato alla creazione della fattura elettronica. Con questa (in formato Xml), tramite un intermediario, si può gestire il resto del processo: registrazione, invio e conservazione. Alcuni Pms hanno la possibilità - tramite l'interfaccia con un intermediario - di gestire tutto il processo: si emette fattura nei modi soliti e il sistema gestisce tutto il flusso di fatturazione elettronica.

Gli intermediari si occupano di inoltrare al Sdi la fattura elettronica e di conservarla secondo legge. Uno di questi enti è Infocamere, che per i propri iscritti effettua il servizio in modo gratuito. Per l'elenco degli intermediari/conservatori accreditati consultare il sito di Agid-Agenzia per l'Italia digitale.

Obblighi e scadenze

Per gli alberghi, così come per le altre aziende, la fatturazione elettronica per la PA è già obbligatoria. Dal 1° settembre la fatturazione elettronica è obbligatoria nei confronti dei soggetti extra-Ue per quanto riguarda le fatture emesse in ambito tax free shopping (ai sensi dell'art. 4-bis del Decreto legge n. 193 del 22 ottobre 2016). Dal 1° gennaio 2019 la fatturazione elettronica sarà obbligatoria per tutte le operazioni tra privati. Nello specifico, dal settembre 2018, se l'albergo vende anche prodotti (vino, olio, ecc.) si deve obbligatoriamente emettere fattura elettronica per soggetti extra-Ue che facciano un acquisto superiore a 154,94 euro di tali prodotti. Pertanto, le trasmissioni per l'apposizione del visto doganale elettronico tramite Otello (Online tax refund at exit: light lane optimization) non avvengono mediante messaggi Xml, ma tramite fatture elettroniche Xml. Dal 2019, invece, ogni volta che si dovrà emettere una fattura verso un'azienda o un professionista che operi nel territorio dello Stato, dovrà essere elettronica. L'uso di un Pms per generare le fatture elettroniche non è più un suggerimento ma diventa un obbligo. Senza un gestionale, entro breve tempo, per tutte le fatture bisognerà inserire manualmente tutti i dati. cod 57672

Fonte: Hotel Managers - Organo ufficiale Ada Italia (estate 2018)



Sfida tra barman a colpi di Vermouth

Di *Marco Di Giovanni*

Ci sono stati due vincitori alla competition svoltasi durante la 3ª edizione di Vermouth sul lago, organizzata da Cinzia Ferro. Naturalmente la barlady Francesca Carla Luoni, ma accanto a lei, anche il Vermouth stesso. Ebbene sì. Perché lo scopo di Vermouth sul Lago non è soltanto quello di premiare l'abilità del barman, anno dopo anno, vincitore sugli altri concorrenti; l'obiettivo vero e troppo spesso sottaciuto è riconoscere al Vermouth la versatilità che gli è propria e che troppo di frequente non si trasforma da potenza ad atto.

Il Vermouth ha una tradizione lunga alle spalle, dalla metà del 1700 ad oggi è nato e rinato tante volte, nelle produzioni delle singole aziende, che siano piemontesi, francesi o addirittura calabresi. All'artemisia, ingrediente essenziale nella sua preparazione, sono stati accostati altri aromi e altre erbe. Il Vermouth è un mondo da scoprire, e Cinzia Ferro, barlady tra le più affermate ad oggi in Italia, nel suo Estremadura Café, ha voluto raccontarlo attraverso la sua "competition".

Francesca Carla Luoni: lei la barlady, direttamente dal Luigia di Fribourg, che ha trionfato dopo la doppia serie di prove che ha visto gareggiare ben 11 esperti mixologist. Il suo drink, preparato all'Estremadura la mattina, è il Chanel et Poudre: «Questo drink - ha spiegato alla giuria - è un omaggio al vermouth bianco e alla clientela per le quali questa tipologia di vino liquoroso fu creato, le donne. Questo drink vuole reinterpretare in maniera moderna il classico vermouth da aperitivo: poco alcolico e capace di raccontare tutta la bellezza del nostro territorio», il Piemonte.

Niente da dire, in effetti: io e gli altri giurati in primis abbiamo sorriso dal momento della preparazione a quello in cui l'ultima goccia restava persistente in bocca prima di essere trascinata via per diventare un buon ricordo. Tanto femminile quanto, forse ancor più, estivo e fresco.

Francesca è stata tra i concorrenti "fortunati" della competition. Mi spiego: i partecipanti selezionati attraverso una ricetta proposta e vincente iniziano la competizione estraendo un Vermouth tra quelli messi a disposizione. Se il Vermouth scelto però è differente rispetto a quello originario in ricetta, essi possono anche essere costretti a dover stravolgere la loro ricetta o, addirittura, a crearne una ex novo in pochi minuti. Se Francesca ha trovato un Vermouth simile a quello da lei scelto, il secondo classificato, Francesco Gattabria, non ha avuto la stessa fortuna.



Gattabria, bolognese acquisito - lavora al Barry's Irish Pub Leon Spagna - ma di origini calabresi, ha osato, combinando un Vermouth di buona dolcezza ad un Bitter Fabbri alle amarene e a un Amaro San Simone al gusto di Chinotto. Si potrebbe parlare di "Quella semplicità che c'azzecca". Gattabria infatti ha creato un gusto intenso e semplice, di immediato appeal, in bocca l'emozione che regala un Negroni perfettamente eseguito a chi lo assaggia per la seconda volta. Simone Stacchini da San Marino il terzo classificato. La sua creazione nella prima degustazione è stata un long drink, nel quale alla base di Vermouth bianco sono stati aggiunti il Genepì, tipico liquore valdostano, dell'assenzio (a base d'artemisia anch'esso), del Bitter al limone e dell'acqua tonica Thomas Henry. Un Vermouth Tonic all'artemisia.



Francesca Carla Luoni

Mi riservo la possibilità di fare i complimenti ad un altro barman: Corey Squarzoni, giovane ribelle dal dietro-il-bancone dello Speakeasy Liquid Bar di Arona (No), che ha creato un cocktail, La busta in viaggio, capace attraverso i suoi ingredienti di far ripercorrere tutto il territorio e tutta la filiera di produzione Vermouth. La presentazione, anch'essa davvero intrigante: una fiaschetta, da viaggio appunto, data al cliente, il quale poi poteva versare il cocktail ultimato direttamente in una coppa d'argento.

Una competizione cresciuta in altri momenti lungo tutta la giornata, dall'uscita in barca ai banchetti affollati da un sempre crescente numero di visitatori, edizione dopo edizione. Ma sempre un'idea a permeare ogni frangente: la versatilità del Vermouth, il suo adattarsi agli ingredienti più svariati, divenendo così - magari un giorno - base sdoganata e forse irrinunciabile per i long drink after dinner.

cod 57461

Birre d'aria rivivono nella mixology



di Carmine Lamorte



Gualdo Tadino (Pg) in Umbria non è solo la patria di un grandissimo barman e mio amico da decine d'anni, Ilio Chiocci, ma anche di una grande birra, che si rivela interessante base per cocktail. Ilio, che per oltre trent'anni è stato capo barman del Villa d'Este di Cernobbio (Co), erede di grandissimi signori del bar quali Stefano Preti prima (anni '50) e Pierino Dellavo poi (anni '70), deve aver trasmesso qualcosa della sua passione per la mixology di qualità al nipote Matteo Minelli che, con la moglie Cristina, ha fondato il noto birrificio Flea, dove è nata Sans Papier, una nuova birra che rivoluzionerà di sicuro il mondo birraio dei prossimi anni.

Si tratta veramente di una novità, un prodotto artigianale di alta qualità, ma a prezzi contenuti. La filosofia con cui nasce Sans Papier è incentrata sul risparmio dei prodotti di consumo e sulle materie prime a chilometro zero. Partiamo dai cereali: l'azienda agricola di proprietà del birrificio produce orzo distico, il migliore per la produzione del giallo nettare. Le aree di coltivazione si trovano nei pressi dello stabilimento, il campo viene seminato ogni anno per l'80% lasciando a riposo a rotazione il restante 20%, garantendo così al terreno una forte rigenerazione dei meccanismi organici naturali. L'orzo viene poi maltato e rapidamente lavorato per realizzare questa birra che si presenterà non filtrata e fermentata in bottiglia ad un volume alcolico del 4,8%.

La particolarità è che questa birra è prodotta senza l'utilizzo di acqua: secondo la filosofia aziendale fare il contrario corrisponderebbe ad una sottrazione di risorse alla natura e all'essere umano, quindi l'innovazione: Sans Papier è una birra d'aria, utilizza acqua ricavata dalla condensa sviluppata da un nuovo e brevettato macchinario, partendo dalla creazione di un campo di umidità e calore che si sviluppa all'interno di esso; il calore è prodotto a sua volta tramite pannelli solari, quindi senza uso di energia prodotta con fossili. Il macchinario, in base all'umidità, è in grado di produrre 600 litri d'acqua in 24 ore, ma in condizioni di maggiore umidità può arrivare anche alla stessa quantità in sole 8 ore.

La bottiglia inoltre non ha un'etichetta di carta, ma una stampa fatta direttamente sul vetro con inchiostro naturale, colore ricavato da elementi vegetali.

È una birra chiara non filtrata, non pastorizzata e prodotta ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia a bassa gradazione (4,8%) in una confezione da 50 cl, ma servita anche alla spina. È una birra beverina, dal consistente aroma di orzo fruttato; si abbina benissimo a stuzzichini di cereali, è un ottimo aperitivo, ideale accompagnamento di un pasto, quindi adatta alla ristorazione. Ma le maggiori aspettative sono riposte nell'uso che ne sapranno fare i barman: questa birra si propone infatti sia come ingrediente che come allungante di infusi, liquori, distillati e sciroppi.

In qualità di barman di altri tempi, come qualcuno ama a volte scherzosamente definirmi, ho elaborato un'innovativa ricetta di cocktail con birra Sans Papier, che non mancherà di stupire. La presentazione nazionale è avvenuta giovedì 13 settembre a Milano presso il Gesto Cocktail Bar, fondato da imprenditori umbri sempre di Gualdo Tadino, dove gli onori di casa sono stati fatti direttamente da Alessio e Martina Lucattelli, alla presenza degli inventori di Sans Papier Matteo Minelli e la moglie Cristina. cod 57649

L'importanza del menu per un'informazione trasparente

Il menu è un **accordo commerciale che avviene sul luogo di somministrazione** tra ristoratore e cliente e come tale deve **rispettare le leggi vigenti in materia di commercio**. Un menu chiaro e trasparente, oltre a qualificare un ristorante, risulta d'obbligo in termini di **corretta informazione verso i consumatori**



di Massimo Artorige Giubilesi
Tecnologo alimentare



di Valeria Annunziata
Responsabile qualità e sicurezza alimentare

La Corte di Cassazione, terza sezione penale, con sentenza n. 38793 del 22 agosto 2018, ha respinto il ricorso di un esercente, condannato ex art. 515 c.p. a quattro mesi di reclusione poiché aveva venduto ai propri clienti una serie di alimenti congelati indicando in modo "non adeguato" le relative informazioni sul menu.

Con le seguenti linee guida si vuole fornire a tutti i ristoratori consigli pratici per garantire la corretta indicazione nel menu degli alimenti congelati/surgelati e di quelli abbattuti a temperatura negativa in loco. Tale indicazione non è solamente riferita agli alimenti acquistati congelati/surgelati, ma anche ai prodotti acquistati freschi, preparati in cucina e abbattuti a temperatura negativa, poiché le leggi vigenti non discutono sul luogo in cui il prodotto viene abbattuto, ma sulla chiarezza nel comunicare che un prodotto che viene somministrato ha subito oppure no un trattamento termico a temperature negative.

I casi pratici elencati rappresentano le situazioni prevalenti nella ristorazione commerciale e le frasi suggerite sono il frutto dell'interpretazione corrente tecnico-legislativa delle norme vigenti (D.lgs. 231/17 e Reg. UE 1169/11), al fine di prevenire sanzioni amministrative e penali da parte dell'Autorità competente. Per garantire la corretta informazione ai consumatori si consiglia, una volta individuato il caso più coerente con la propria realtà, di evidenziare in modo chiaro e leggibile e su tutte le pagine del menu le indicazioni sotto riportate.

Caso 1 (produzione standardizzata)

Si applica quando si utilizzano in modo costante i medesimi alimenti (materie prime o semilavorati o prodotti finiti) congelati/surgelati all'origine oppure abbattuti a temperatura negativa in loco.

Evidenziare con un asterisco (*):

- la materia prima congelata/surgelata accanto al prodotto o piatto che la contiene
- il prodotto finito acquistato congelato/surgelato
- il prodotto finito preparato fresco e abbattuto in negativo sul posto

Scrivere a piè di pagina e su tutte le pagine del menu la seguente dicitura:

- *I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.*

Caso 2 (produzione variabile)

Si applica quando si utilizzano in modo costante i medesimi alimenti (materie prime o semilavorati) congelati/surgelati all'origine o altri prodotti che vengono invece sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa in loco per necessità produttive o di reperibilità sul mercato.

Evidenziare con un asterisco (*):

- la materia prima surgelata o congelata accanto al piatto che la contiene
- il prodotto finito acquistato congelato/surgelato
- il prodotto finito preparato fresco che potrebbe essere abbattuto in negativo sul posto

Scrivere a piè di pagina e su tutte le pagine del menu la seguente dicitura:

- *I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.*

Caso 3 (produzione generalizzata)

Si applica quando gli alimenti utilizzati (materie prime o semilavorati o prodotti finiti) sono congelati/surgelati all'origine o abbattuti a temperatura negativa in loco.

Non apporre alcun asterisco (*) nell'elenco dei piatti.

Scrivere a piè di pagina e su tutte le pagine del menu la seguente dicitura:

- *Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.*  cod 56107

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Giubilesi & Associati
Food & Hospitality Professional Solutions

Tel 02 39313088 - www.giubilesiassociati.com
servizioclienti@giubilesiassociati.com

CONSULENZA LEGALE

Nuovi voucher, come funzionano? Due le tipologie di contratto





di Simonetta Verdirame
Avvocato

Come tutti sanno, con la conversione in legge del "Decreto Dignità" sono stati reintrodotti i voucher solo per i settori di agricoltura e turismo, strutture alberghiere e ricettive. Con grande disapprovazione del settore, i voucher sono stati negati a ristoranti, bar e pubblici esercizi in generale. Chi ha un negozio, una piccola bottega, un ristorante a conduzione familiare in zona turistica o spiaggia in concessione, nei periodi di maggiore affluenza non potrà assumere con i voucher né camerieri né barman. Le strutture alberghiere invece, per valutare se il loro utilizzo può essere di interesse, dovranno conoscere le regole del loro impiego.

In sostanza sono previste due forme contrattuali: il cosiddetto Libretto di famiglia (Lf), che può essere usato solo da persone fisiche che non esercitano attività professionale o di impresa, come lavori domestici, pulizia, giardinaggio, assistenza agli anziani, ammalati o disabili; e il cosiddetto Contratto di prestazione occasionale (Cpo), anche detto "Presto", che invece può essere usato da professionisti, imprese del settore agricolo, lavoratori autonomi, imprenditori.

Volendo però espressamente evitare l'abuso dei voucher, è stato previsto che questo contratto non possa essere utilizzato dal datore di lavoro che ha già assunto e quindi ha in carico a tempo indeterminato più di 5 lavoratori subordinati e neppure dal datore di lavoro che, entro i 6 mesi precedenti la prevista prestazione, abbia o abbia avuto un rapporto di lavoro subordinato o di collaborazione coordinata e continuativa con lo stesso lavoratore che vorrebbe far lavorare con i voucher.

Altri limiti imposti dal contratto sono quello economico e quello della durata. Il primo vale sia per il lavoratore che per il datore di lavoro e implica che ogni lavoratore non possa percepire più di 2.500 euro annui da un solo datore di lavoro e non più di 5.000 euro all'anno nella totalità delle prestazioni occasionali. Ciascun datore di lavoro, con riferimento alla totalità dei lavoratori, può corrispondere un importo complessivo non superiore ai 5.000 euro. Il limite della durata implica che la durata della prestazione lavorativa di un anno solare non possa superare le 280 ore lavorative.

È obbligo poi per il datore di lavoro comunicare all'Inps «almeno 60 minuti prima della prestazione» lo svolgimento della prestazione lavorativa, registrandosi sulla piattaforma dell'Inps e versando una somma di denaro che verrà utilizzata per pagare il compenso del lavoratore, le spese per i contributi e gli oneri di gestione. Stesso obbligo di registrazione incombe sul lavoratore.

È stato anche stabilito che il compenso giornaliero per il Contratto di prestazione occasionale non possa essere inferiore a 36 euro, che è la retribuzione minima per 4 ore di lavoro, ma eventualmente anche se di durata inferiore: il minimo di retribuzione anche per eventuali maggiori ore lavorate deve comunque essere di 9 euro all'ora. Il lavoratore così retribuito ha anche diritto all'assicurazione per invalidità e all'assicurazione Inail contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali e tutti i relativi costi sono a carico del datore di lavoro. cod 57503

Per informazioni e consulenze rivolgersi a:
Studio Avvocato Verdirame di Milano
Tel 02 29521121
s.verdirame@studioverdirame.it

Una rondine non fa primavera e una sentenza non ripulisce il Gufo

di *Alberto Lupini*



Che TripAdvisor sia ambiguo, per usare un eufemismo, è ormai acclarato e noto ai più. Che arrivasse a cercare di rifarsi una verginità dopo una sentenza che smentisce tutto quello che ha sostenuto in questi anni è però un nuovo salto di qualità che ha del paradossale. Eppure, dopo la decisione del Tribunale di Lecce che identifica come reato il postare recensioni false da un account falso su TripAdvisor (condannando il titolare della società a 9 mesi di reclusione), il Gufo ha suonato la gran cassa, quasi che questa storica decisione della giustizia italiana fosse merito suo.

Per anni TripAdvisor ci ha detto che effettuava controlli rigorosi, che i mercanti di fake news erano banditi dal portale e che solo pochissimi commenti potevano essere falsi. È invece bastato che, finalmente, un giudice condannasse una delle innumerevoli agenzie italiane che vendono recensioni positive (o negative) per scalare le classifiche del Gufo (o per fare calare i concorrenti), e subito il primo portale per commenti tarocchi ha cercato di rifarsi una verginità. Già il fatto che a dare l'annuncio sia stato TripAdvisor, che ha commentato la sentenza con una nota del vicepresidente Brad Young, la dice lunga.

Già, perché la causa era stata avviata in realtà da un ristoratore a cui inizialmente il Gufo aveva opposto come sempre il muro di gomma. Ora TripAdivsor dice di essersi costituito parte civile in quel procedimento, ma non sappiamo quando lo abbia fatto, né con che modalità. Magari il tutto è avvenuto in prossimità della sentenza che non poteva che essere favorevole a chi aveva avviato la causa...

Ma senza mettere in dubbio la buona fede del Gufo in questo procedimento penale, ci soffermiamo sulle parole del vicepresidente di TripAdvisor secondo cui le loro «analisi tecniche (...) hanno portato ad identificare prima e poi a rimuovere o bloccare oltre mille tentativi di invio di recensioni su TripAdvisor ad opera di PromoSalento relative a centinaia di strutture». Il che spalanca un portone rispetto al verminaio creato in questi anni. Come l'agenzia condannata, ce ne sono infatti centinaia in Italia che operano con i medesimi meccanismi. Sarebbero quindi centinaia di migliaia i commenti fasulli che hanno generato assurde graduatorie e spinto troppi locali ad investire per non esserne troppo danneggiati. Una sorta di ciclo perpetuo che si è alimentato sull'imbroglio. E non può essere certo ora una sentenza che può cambiare un'immagine compromessa.

Negli ultimi tempi abbiamo cercato di seguire con meno pregiudizi e sincera attenzione gli annunci di collaborazioni e nuovi strumenti capaci di dare più garanzie al portale. In questa logica vogliamo considerare l'intervento di Brad Young solo come una scivolata a cui seguiranno fatti concreti. Se davvero TripAdvisor concorda sulla necessità di ripulire dal fango il portale, non ha che da avviare una serie di cause verso le agenzie che comprometterebbero la sua credibilità. Come Italia a Tavola saremmo pronti a dare la più ampia notorietà alle varie azioni legali e a trovare testimonianze. Come una rondine non fa primavera, così una sola sentenza non ripulisce il Gufo. E se poi avesse bisogno di indirizzi delle varie agenzie da citare in giudizio, siamo certi che i nostri lettori inonderebbero il Gufo. Ora che TripAdvisor non è più un soggetto così distante dalla giustizia italiana è tempo che si dia una mossa e si cambino un po' le penne. Noi siamo pronti a sostenere un'operazione trasparenza vera. cod 57423

Fallimento QUI!Group Fipe al Governo: «Un fondo per le imprese creditrici»

La **questione QUI!Group arriva al Governo**. A portare fino a Palazzo Chigi la questione è stata la **Fipe** che ha chiesto di **costituire un fondo per rimborsare le imprese creditrici**. Fipe è stata accolta dal **ministero dello Sviluppo Economico** a cui ora spetta il compito di prendere una **decisione urgente**



La vicenda è iniziata a precipitare nel mese di agosto: l'azienda QUI!Group, che gestisce i buoni pasto da distribuire soprattutto ai dipendenti pubblici, è stata dichiarata fallita dopo aver contratto debiti per circa 325 milioni di euro. A rimetterci sono state ovviamente le imprese, circa 123mila, che dovevano beneficiare di QUI!Ticket, ovvero i buoni pasto; ma c'è di più perché 180 dipendenti dell'azienda fallita sono stati ufficialmente licenziati.

Da qui le voci si sono rincorse, tra dipendenti che chiedono tuttora cosa ne sia del loro futuro, tribunali al lavoro per dare delle risposte ed emettere sentenze e le associazioni di categoria che svolgono il loro lavoro per sostenere gli associati in difficoltà. Tra queste chiaramente c'è la Fipe che con l'incontro al Ministero ha messo bene in chiaro la gravità della vicenda.



«Fipe - ha riferito il vicepresidente vicario Aldo Cursano - ha chiesto ufficialmente al Governo italiano la costituzione di un fondo per rimborsare le imprese creditrici di QUI!Group. Crediti che ammontano ad oltre 200 milioni di euro e che riguardano circa 23mila imprese creditrici del nostro settore. Auspichiamo che questo fallimento diventi un'occasione per rivedere totalmente il sistema delle gare, eliminando la corsa al ribasso che premia la speculazione e alimenta nuove potenziali inadempienze contrattuali». cod 57594

Ifse lancia "Chef curriculum" e "Ambasciatori del gusto italiano"

La **scuola di alta cucina e pasticceria** con sede a Piobesi Torinese prosegue nelle sue **attività** che possiamo definire "**oltre la formazione**". Due nuovi ambiziosi progetti per raccontare la **promozione della cucina italiana nel mondo** e per **mettere in risalto i professionisti del settore con competenza e professionalità**

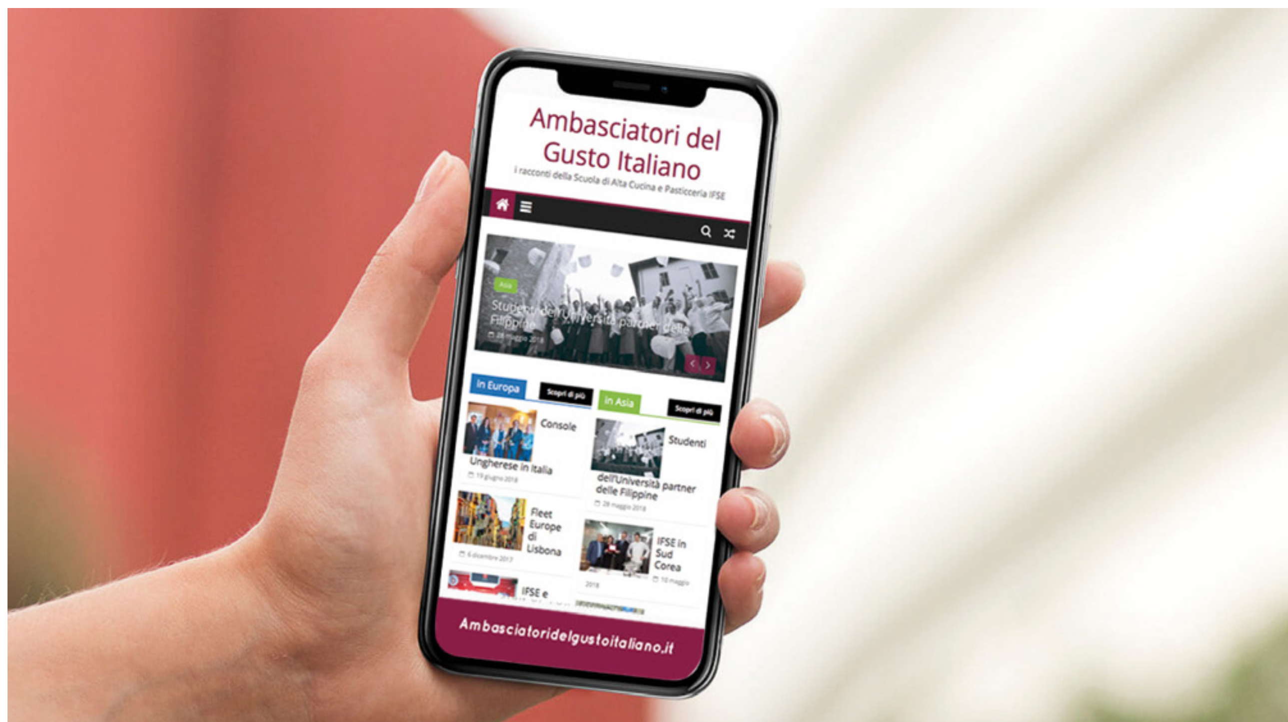
Dopo l'ultimo successo, 3rd Floor Production, dedicato alla comunicazione per le aziende, Ifse (Italian food style education) lancia due nuovi progetti. Il primo di questi è dedicato ai professionisti, per dar loro modo di mettere in luce le proprie competenze in maniera professionale ma soprattutto nuova, e prende il nome di Chef curriculum: un servizio innovativo dedicato a cuochi e pasticceri che vogliono proporsi sul mercato del lavoro in modo nuovo ed efficace. Distinguersi dalla massa è importante e Ifse, con Chef curriculum, ha messo a punto molti servizi per presentarsi in modo diverso andando a mettere in risalto ciò che è difficile raccontare con un semplice cv per emergere e lasciare il segno.

I fiori all'occhiello della proposta Chef curriculum sono senza dubbio il video curriculum e lo showreel cartaceo. Il video curriculum consiste in un video di un minuto per parlare di sé e realizzare il proprio piatto migliore: il primo cv multimediale per raccontarsi davvero, facendo emergere molto di più di ciò che un semplice cv può dire, empatia, capacità, attitude, per non essere più solo righe nere su un foglio bianco, ma un racconto a colori fatto di tante sfumature.

Lo showreel cartaceo è invece uno strumento informale e d'impatto che in maniera immediata ed efficace presenta lo chef mettendo in risalto gli elementi salienti del professionista quali, oltre a biografia ed esperienze lavorative, la propria immagine e i propri piatti. Un cv di nuova generazione, molto più intuitivo e d'effetto, ricco di immagini per distinguersi in modo professionale.

Questi sono solo due dei servizi a disposizione, completano l'offerta lo shooting fotografico di ritratto per offrire un'immagine di sé professionale e rendere il proprio cv più interessante, lo shooting fotografico piatti per presentare le proprie competenze e mostrare quindi ciò che si è in grado di realizzare attraverso immagini d'impatto, una panoramica su "ciò che si sa fare", oltre ai biglietti da visita personalizzati.

Tutti i servizi sono realizzati con l'ausilio e il supporto di un team di



professionisti, in particolar modo di un fotografo/video-maker/grafico professionista in grado di dare risalto alla persona e alle sue creazioni per presentarsi al meglio. Il servizio è riservato agli associati Ifse. Tutti i professionisti della cucina o pasticceria o futuri tali possono associarsi e quindi usufruire di tali servizi sul sito chefcurriculum.com.

Il secondo progetto si chiama Ambasciatori del gusto italiano e riguarda una delle attività che Ifse svolge da anni e con tantissima passione: la promozione della cucina italiana e dei suoi prodotti nel mondo. Ifse è da sempre fiera delle tante mission svolte in cui si è fatta polo divulgativo della cultura enogastronomica italiana nel mondo e da tempo l'opinione pubblica l'ha sancita Ambasciatrice del gusto italiano. La gestione di Casa Italia alle Paralimpiadi in Sud Corea, l'Italian Week a Orlando e il Fleet Europe di Lisbona sono gli ultimi eventi svolti. Canada, Stati Uniti, Cina, Sud Corea, Lituania, Brasile e Singapore sono solo alcuni degli Stati toccati negli anni.

Nel 2018 Ifse ha quindi voluto dare un nome a questi progetti e raccogliere i racconti dei tanti eventi e momenti formativi di successo svolti nel mondo in un nuovo sito internet che prende, per l'appunto, il nome di **ambasciatoridelgustoitaliano.it**.

Ambasciatori del gusto italiano è un progetto nuovo che vuole distaccarsi dai tanti enti e organizzazioni già presenti e che mette in luce ciò che in 10 anni di attività Ifse ha realizzato in autonomia, grazie alle proprie idee e ai propri sforzi: attività di successo che contribuiscono a rendere grande la cucina italiana nel mondo e allo stesso tempo aiutano le aziende a farsi conoscere e ad entrare in nuovi mercati. Le tantissime attività sono suddivise per aree geografiche: Europa, America, Asia e Africa e illustrate con racconti e immagini degli eventi i quali sanciscono ufficialmente questa ulteriore identità di Ifse quale Ambasciatrice del gusto italiano. cod 57616

Per informazioni: **www.ifse.it**





Pinot Bianco Schulthauser con "Estate" di Karl Baumgartner

Il progetto "Sogni estivi", ideato dalla Cantina San Michele Appiano, vede protagonisti i vini pregiati dell'azienda abbinati a ricette d'autore di chef stellati di ristoranti italiani. La prima edizione nell'estate del 2015 ha visto, assieme ai vini bianchi della cantina eccellenza dell'Alto Adige, chef da nord a sud d'Italia come Herbert Hintner, Alfonso Caputo e Nicola Portinari. Quest'anno è toccato all'altoatesino Karl Baumgartner, una stella Michelin, che al fresco Pinot Bianco Schulthauser della Linea Selezione ha abbinato la ricetta "Estate: frutta, verdure e frutti di bosco su crema di mozzarella di bufala".

Le creazioni dello chef stellato accettano, senza compromessi, solo sapori eccellenti e, se possibile, materie prime provenienti da produttori della Val Pusteria. Elementi in comune con la filosofia della "qualità senza compromessi" della Cantina San Michele Appiano guidata da Hans Terzer, che l'ha portata a diventare una tra le aziende più grandi e affermate dello scenario vitivinicolo dell'Alto Adige e di tutta Italia. Il rispetto per la natura e la manodopera sono le caratteristiche principali della cooperativa che vanta 340 soci, 370 ettari (70% uve bianche e 30% rosse) vitati su altitudini dai 250 ai 700 metri. cod 57309

Estate: frutta, verdure e frutti di bosco su crema di mozzarella di bufala

Ricetta di Karl Baumgartner, cuoco del Ristorante Schöneck di Molini di Falzes (Bz)

Ingredienti (per 4 persone): circa 120 g a testa di verdure miste (carote gialle e rosse, asparagi verdi, piselli, gambe di sedano, cetriolo, fave, fagiolini, piccole zucchine, broccoletti, ravanelli, pomodori datterino), frutta (pesche, melone, mela, albicocche), frutti rossi (fragole e fragoline di bosco, lamponi, mirtilli neri, more), erbe (melissa, menta, salvia, basilico, cerfoglio), fiori commestibili

Per la crema di mozzarella di bufala: 200 g di mozzarella di buffala tagliata, 50 g della sua acqua, 20 g olio d'oliva extravergine, 50 g di panna liquida, 1 pizzico di sale

Preparazione: sbollentare tutte le verdure separatamente e raffreddare in acqua con ghiaccio. Tagliare le verdure a piccoli pezzi e marinare con olio di noci, di oliva, un po' di succo di lime e sale di Maldon. Tagliare la frutta a piacere. Preparare la crema di mozzarella di bufala mixando gli ingredienti a freddo e mettere da parte. Impiattare le verdure sulla crema di mozzarella e adagiarvi delicatamente la frutta, i frutti rossi, le erbe e i fiori. Completare con poco olio extravergine e qualche goccia di aceto balsamico invecchiato.

Pinot Bianco Schulthauser 2017

Uve: 100% Pinot Bianco
Vinificazione: la quantità maggiore (75%) è fermentata in tini d'acciaio, la rimanente in botti di legno con successivo svolgimento della fermentazione malolattica. I due vini sono quindi assemblati nel mese di febbraio
Colore: giallo paglierino con riflessi verdi
Profumo: nette espressioni fruttate di mela, albicocca e pera
Sapore: intenso ed equilibrato con cremosità fruttata
Servire a: 8-10°C
Abbinamenti: tipico vino da aperitivo, ma anche versatile accompagnatore di pietanze: è consigliato tanto sui frutti di mare e il pesce, quanto su piatti delicati di selvaggina di piuma. Consigliato con gli "Schlutzkrapfen" tirolesi o gnocchi al formaggio



Cantina San Michele Appiano
via Circonvallazione 17-19 - 39057
Appiano (Bz) - Tel 0471 664466
www.stmichael.it



ECCELLENZE PER LE ECCELLENZE

Servizi e soluzioni di qualità per una ristorazione di qualità.

Orobica Food è un sogno fatto di **cose buone**, di eccellenze alimentari e di qualità. Un'azienda basata sulla **tradizione** e sulla famiglia; sul rispetto per il lavoro e per i **valori etici**.

Un sogno concreto che **profuma** di sano in cui il mondo agroalimentare riscopre il **territorio**, la fatica dei campi e delle varie fasi delle filiere di trasformazione e conservazione per poter **offrire** e garantire alla ristorazione e al mondo Ho.Re.Ca. solo e sempre **eccellenze**.



OROBICA ACADEMY

ECCELLENZE PER LA CUCINA



ORO4FOOD

Eat differently



OROBICA FOOD

ONLY EXCELLENCE

VIA DELLA CASTRINA, 1 • LOCALITÀ PASSERERA
24060 CHIUDUNO (BG) ITALY
TEL: +39 035 8361299 • FAX: +39 035 4427906
info@orobicafood.com • www.orobicafood.com



MOLINI AGUGIARO&FIGNA S.P.A.
Storie di farina
Sostenitore Ufficiale Slow Food® Italia
Pensare insieme il futuro del cibo - www.slowfood.it
le 5 Stagioni
NUCLEO PIZZA RUSTICA


Berkel
120 anni di stile
senza tempo

Come e perché nasce un mito? Gli antichi Greci non avrebbero dubbi: la narrazione mitologica, figlia dell'esigenza di fornire una risposta universale alle domande umane sui misteri del cosmo e della vita, contribuisce a formare il patrimonio di credenze e di valori in cui un popolo si identifica, divenendo così non solo un mezzo di conoscenza del mondo e di trasmissione di credenze, ideali e principi etici, ma anche elemento qualificante di una società. In soldoni: il mito, con la sua allure di irraggiungibilità e di sospensione tra umano e divino, è ciò a cui un gruppo sociale ambisce perché emblema di quanto di meglio si possa avere.

Sicuramente Wilhelmus Adrianus Van Berkel, apprendista in un'azienda metallurgica votatosi poi alla macelleria, mai avrebbe pensato che il frutto della sua passione per il "taglio perfetto" avrebbe dato vita ad una macchina divenuta "leggenda", uno status symbol espressione di design, eccellenza tecnologica, innovazione, precisione e durevolezza. Studiando il movimento della mano che affetta con il coltello, il giovane operario olandese riuscì a riprodurlo meccanicamente attraverso la progettazione sia di una lama concava fatta ruotare azionando una manovella, sia di un piatto mobile che vi si avvicinava.


Sergio Pezzotta

L'affettatrice, a distanza di 120 anni ribattezzata semplicemente "la" Berkel, nacque così e con lei prese forma un lifestyle che ha segnato un'epoca e ancora continua a farlo. Falsificate più di una Vuitton, ricercate come pezzi unici da esporre alla stregua di opere d'arte, le "slicers", "trancheuses", "Aufschnittmaschinen" made in Berkel hanno cavalcato la storia senza mai tradire la loro anima artigianale, che ha contribuito a farne simboli di lusso, perfezione, ricercatezza ed eleganza.

Dal mito all'icona il passo è stato naturale, complice il costante sviluppo di modelli sempre più ricercati e avanguardistici che, pur aumentando prestazioni, sicurezza, facilità d'uso e pulizia, non hanno mai perso fascino ma, al contrario, lo hanno acquistato. Sarà per la morbidezza delle loro linee che si contrappone alla freddezza estetica dei materiali utilizzati, sarà per l'armonia generata dal suono della lama durante il suo scorrimento, oppure per la forza di quel "rosso" che non teme di essere notato, ma le affettatrici Berkel alla cucina o al retro bancone hanno sempre preferito il palcoscenico. A sdoganarle ci hanno pensato anche designer ed architetti che ne hanno fatto complementi d'arredo capaci di valorizzare un ambiente conferendogli anima.

«La forza di una Berkel - spiega **Sergio Pezzotta**, presidente del cda di Ros - sta proprio in questa sua indole ambivalente che abbina professionalità estrema a culto estetico, prestazionalità a ricerca del dettaglio, tecnologia delle soluzioni a tradizione nella realizzazione: un prodotto fortemente contemporaneo che non rinnega ma esalta la sua storia. Anche le "ultime nate" Red Line 220 e 300, Futura Salumeria 315 e Platinum Salumeria 315 tengono fede a queste linee guida, rispondendo però appieno alle esigenze imposte dalla modernità che invoca dimensioni compatte, semplicità d'uso, massima efficienza, piena sicurezza e facilità di pulizia per il rispetto assoluto delle normative igienico-sanitarie».



Berkel non tradisce le aspettative anche con i suoi nuovi prodotti che, grazie all'adozione di materiali sempre più performanti e allo studio di forme ergonomiche, non solo assicurano alte prestazioni a costi ridotti, ma anche il massimo comfort di utilizzo. Se non è mito questo, almeno gli si avvicina molto. cod 57637

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 - 24050
Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it



Serra da interni tomato+
Vegetali di qualità, tutto l'anno

Sani, **aromatici**, di **altissima qualità** e **disponibili in tante varietà**: verdure, erbe e germogli sono il segreto per ricette di successo. Senza utilizzo di pesticidi o antiparassitari, per la **massima naturalità e purezza**

Con tomato+, la rivoluzionaria serra da interni interamente made in Italy, è possibile avere a disposizione vegetali di tante gustose varietà in qualunque periodo dell'anno, coltivandoli direttamente nel proprio ristorante grazie a un software evoluto e facile da usare. Colture dal sapore intenso perché cresciute in condizioni ottimali e controllate per mantenerne intatte le proprietà nutrizionali, ad alto contenuto di vitamine e sali minerali. Niente bisogno di terra e nessun trasporto che ne comprometta la freschezza: una garanzia di purezza e naturalità.

Una ricca varietà di colture, che offre agli chef la possibilità di creare piatti sempre diversi, in cui si sprigionano profumi e aromi autentici: le cialde con i semi di tomato+ sono tutte acquistabili comodamente dal sito. Si va dai sapori mediterranei come il basilico italiano, rosso, greco e cannella, al prezzemolo, la rucola, la valeriana e l'erba cipollina, fino alle baby leaf di batavia, batavia-red, tamarindo e cavendisch, perfette per delicate e sfiziose insalatine. Per quanto riguarda i germogli, sempre più ricercati, sono disponibili quelli di carota, senape, aneto, ravanello, crescione e cavolo rosso. Una gamma in costan-

te aumento: gli esperti di tomato+ sono sempre alla ricerca di nuove tipologie, spesso suggerite dagli stessi cuochi.

La qualità dei vegetali tomato+ è garantita anche dai semi stessi, rigorosamente non Ogm, adagiati su un substrato naturale in cellulosa contenuto in pratiche cialde realizzate in un composto di amido di mais riciclabile, da posizionare nei quattro ripiani programmabili in maniera indipendente per ottenere più colture contemporaneamente, per ognuna delle quali la macchina ricrea l'umidità e la temperatura ottimali per la crescita. Confezionate in ambienti controllati, le cialde mantengono invariate le caratteristiche di freschezza e germinabilità per 12 mesi.

Usare tomato+ è molto semplice e intuitivo. Basta inserire negli appositi spazi le cialde già pronte per l'utilizzo e aggiungere nel serbatoio acqua demineralizzata con i nutrienti forniti dall'azienda stessa, composti da macro e micro elementi necessari alla crescita come calcio, ferro, potassio e zinco. Ogni vassoio può ospitare 81 cialde. Sarà poi sufficiente selezionare la tipologia prescelta dal display. In poco tempo, da 5 giorni a 5 settimane, le verdure saranno pronte per essere consumate. A questo punto, se necessario, il software le manterrà fresche per le successive due settimane, a vantaggio di una gestione a zero spreco.

Oltre all'acquisto, è possibile ottenere la serra tomato+ con due formule commerciali specifiche per gli operatori del settore Horeca: il noleggio, a partire da 89,70 euro/mese, o il comodato, a partire da 255 euro/mese, con fornitura mensile di 350 cialde e 3 kit nutrienti compresi. Per maggiori informazioni scrivere a **info@tomatopiu.com** o chiamare il numero 030 2501314.

cod 57598



Tomato+
via Ferri 61/63/65 - 25010
Borgosatollo (Bs) - Tel 030 2501314
www.tomatopiu.com

Ancap, design e qualità italiani per una mise en place di tendenza







Ancap è un'importante azienda che produce in Italia e si distingue per la sua artigianalità e livello qualitativo. La manifattura veronese, sempre innovativa nelle sue proposte, rinnova il suo assortimento in vista del 2019 con eclettiche e particolari proposte che incuriosiscono per il loro mix di design e funzionalità. Ecco una sintesi delle principali novità.

"**Cafluttino**" è il calice in porcellana e vetro per rendere speciale il momento della degustazione di caffè, caffè corretto, miscele speciali e liquori. Un unicum sul mercato, creato e studiato per esaltare l'aroma del caffè, garantire una crema perfetta e la persistenza del calore.

"**Pennellate Italiane**" (tazzine per caffè con tre decori realizzati a mano: Aria, Fiamma e Onda) sono espressione creativa del valore dell'artigianalità italiana.

"**Prater**" è la più recente novità di Ancap. Si caratterizza per il suo curioso contrasto tra design retrò e di tendenza. Il centro stile Ancap ha sviluppato il tema della festonatura ottocentesca su porcellana trasponendola su geometrie quadrangolari di estrema tendenza. Disponibile in tre misure di piatto piano (lato di 20, 25 o 28 cm), Prater è la soluzione definitiva per dare carattere e personalità alle pietanze. cod 57529

Ancap
via Libia 1 - 37066 Sommacampagna (Vr) - Tel 045 8293088
www.ancap.it



Teglie in alluminio antiaderente adatte ad ogni uso professionale

Pentole, stoviglie e teglie in alluminio sono tra i più fedeli alleati del cuoco. Anche l'antiaderenza risulta un valore aggiunto apprezzato dai professionisti. Per quanto riguarda le teglie da forno in alluminio antiaderente, Pentole Agnelli le produce attraverso il fissaggio a spruzzo, con spessori di vernice notevoli e in linea con la legislazione, di diversi spessori e altezze: tutti indici di assoluta qualità per rispondere alle esigenze degli operatori.

Va sottolineato che il fissaggio a spruzzo garantisce più affidabilità e performance nel tempo alla teglia, mentre con l'applicazione a rullo la vernice è facilmente asportabile. Le vernici antiaderenti sono composte da Ptfe (politetrafluolietilene), un polimero plastico che la legislazione sancisce adatto al contatto con alimenti in totale sicurezza con quanto disposto dal Dm 21/03/1973 e nella direttiva europea Ce 2023/2006.

L'**allumino** è uno dei **migliori conduttori** esistenti e diffonde in modo uniforme il calore su tutta la superficie, **evitando sia surriscaldamenti locali sia nocive alterazioni dei cibi** a contatto

La teglia in alluminio antiaderente, per sua natura, è un materiale di consumo e quindi si consiglia di averne la massima cura nell'utilizzo e nella manutenzione. Da evitare il contatto di punte metalliche sulla superficie antiaderente, che potrebbe danneggiarsi facilmente.

Tra le varie tipologie di teglie antiaderenti, quelle microforate sono ideali per la cottura di tutti i prodotti che richiedono un'asciugatura interna, come pizza, bignè, biscotti, salatini, brioché. Per le frittatine o per la cottura delle uova sono invece indicate le teglie multi-impronta.

Esiste comunque un interessante, ampio ventaglio di referenze nella gamma Pentole Agnelli per soddisfare le esigenze di ogni linea di cucina. Per esempio, molto utilizzate sono quelle con conformazione grill o quelle monoblocco per cucinare carni o verdure grigliate, tutte rigorosamente rivestite da materiale antiaderente. Le teglie antiaderenti sono spesso utilizzate anche nel mondo della pasticceria e della panificazione.

Cambiano però le misure: dal classico formato gastronorm (32,5 x 53 cm) si passa a quello per pasticceria (60 x 40 cm). cod 57566

Pentole Agnelli
via Madonna 20 - 24040 Lallio (Bg)
Tel 035 204711
www.pentoleagnelli.it



Forte di ben **128 anni di esperienza nel mondo dei materiali refrattari**, dei forni a legna/gas e della pizza, Valoriani ha deciso di mettere **tutte le sue competenze al servizio della creazione del suo primo forno Rotativo**

Primo forno Rotativo Valoriani
Un must per la pizzeria!

Lo sviluppo di questo progetto non poteva prescindere dalle caratteristiche da sempre fondamentali e marchio di fabbrica dei forni Valoriani.

- In primis il **piano cottura rigorosamente in cotto refrattario di produzione interna**. Da sempre il principale punto di forza dell'azienda è la gestione della filiera di produzione dalla A alla Z. Essendo infatti nata nel 1890 come fornace produttrice di materiali refrattari, ancora oggi il piano dei forni è prodotto con un processo certosino di miscelazione di argille refrattarie altamente selezionate, compattazione tramite una pressa costruita su misura e infine cottura nei forni aziendali a 1.300°C per circa 16 ore.



- **Garanzia data dall'utilizzo del bruciatore Spitfire versione personalizzata**, un prodotto professionale creato su misura per i forni da pizza professionali. Con i suoi 10 ugelli distribuiti su circa 50 cm, riproduce la fiamma sviluppata da un tronchetto di legna. È elettronico, automatico e ad aria soffiata, permettendo quindi al pizzaiolo di gestire il forno con semplicità, autoregolando la temperatura per mantenerla stabile al set. Un tocco di classe è la sua funzione "pampuglia", che in maniera temporizzata riproduce la fiammata tipica della cottura napoletana, solitamente data dall'utilizzo di truciolo. Infine, grazie al mixaggio di aria e gas, permette un notevole risparmio di consumi di gas rispetto alla media.

- **Sfruttamento del Sistema RHS (Recycling Heating System)**, sviluppato e brevettato da Valoriani per il forno Verace. Questo sistema permette il recupero e lo sfruttamento del calore naturalmente sviluppato dentro al forno, facendolo circolare ad altissima temperatura sotto il piano cottura, senza ulteriori costi di consumo.

- **Il forno Rotativo ha un semplice ed intuitivo pannello di controllo** che permette di regolare la velocità del Sistema RHS e di leggere la temperatura di tale ricircolo sotto il piano cottura. È inoltre possibile scegliere tra 3 velocità di rotazione del piano per l'infornata, selezionare il tempo di cottura della pizza e poi dare il via alla cottura con un tasto che (per il tempo selezionato) aziona automaticamente la velocità di cottura che garantisce la migliore uniformità. cod 57554

Refrattari Valoriani
via Caselli alla Fornace 213 - 50066
Reggello (Fi) - Tel 055 868069
www.valoriani.it

Armadi refrigerati Energy

Tecnologia innovativa per uno stile unico

Energy è **frutto della continua ricerca di Afinox** nella genesi di **prodotti innovativi**, che rispondono alle **esigenze di mercato** in direzione di **risparmio energetico**, **riduzione dei consumi** e **minori costi di manutenzione**



L'evoluzione degli armadi refrigerati Energy coniuga attenzione tecnica, efficienza energetica ed ecosostenibilità del prodotto dalla prima fase di progettazione sino allo smaltimento. A sostegno di ciò, le peculiari caratteristiche tecniche degli armadi refrigerati Energy rappresentano la scelta mirata con cui fare realmente la differenza, poiché l'uso di risorse non rinnovabili è ridotto fino all'85%.

La particolarità della Linea Energy, che la rende un investimento intelligente, risiede nella garanzia di elevate prestazioni unite ad una considerevole riduzione dei consumi: test di studio, infatti, dimostrano che Energy, sottoposto ad un utilizzo di 24 ore per 365 giorni l'anno, garantisce i più elevati standard nella refrigerazione professionale.

Nello specifico, i minori consumi elettrici sono il risultato del maxi spessore d'isolamento di 90 mm: questa specifica caratteristica degli armadi refrigerati targati Afinox ha l'obiettivo di ottimizzare la conservazione degli alimenti, ridurre le dispersioni e limitare i consumi energetici. A completare l'efficienza della Linea Energy, i sopraindicati prodotti prevedono guarnizioni dotate di 3 camere d'aria e magneti ultra potenziati per garantire la totale ermeticità della porta, oltre allo sbrinamento a gas caldo.

Afinox si impegna da 40 anni nello sviluppo quotidiano di tecnologie che sappiano rispondere a principi di ecosostenibilità e difesa dell'ambiente; per questo motivo vengono utilizzati materiali a basso impatto ambientale - in particolare l'acciaio Inox AISI 304 e il gas refrigerante naturale R290 (GWP3), che non produce impatti negativi sull'effetto serra - e vengono realizzate delle tecnologie specifiche per la riduzione degli sprechi energetici, come la Funzione Energy Saving, che riduce i consumi durante le ore notturne o di inutilizzo del conservatore, e il Sistema di isolamento eco-compatibile, realizzato con materiali che garantiscono un ridotto impatto ambientale soprattutto nella fase finale di smaltimento dell'armadio. cod 57528



Afinox
via Venezia 4 - 35010 Marsango (Pd)
Tel 049 9638311 - www.afinox.com





Il know-how di Pavoni Italia incontra il savoir faire di Cédric Grolet

Pavoni Italia, da sempre alla **ricerca dell'assoluta eccellenza, qualità e innovazione vera** che affascina e colpisce senza prescindere dalla solidità della tradizione, ha trovato in **Grolet un interprete attento e completo**

Cédric Grolet, eletto "The World's Best Pastry Chef 2018" ai World's 50 Best Restaurants di Bilbao e premiato nel 2017 come miglior pasticcere da ristorazione da Les Grandes Tables du Monde a New York, realizza i suoi desserts tratteggiandoli con la minuzia di un artista e una stupefacente attenzione ai particolari, alla naturalezza e al realismo. I suoi prodotti sono incredibilmente "veri", oltre che assolutamente ottimi ed emozionanti nella degustazione. Assaggiare un dolce di Cédric è, per unanime definizione, un'esperienza sensoriale a tutto tondo. Le sue creazioni nascono dallo stupore entusiasta con cui il pasticcere osserva e vive la natura, i colori, i sapori, gli accostamenti di gusto, arditi e inusitati, sempre comunque accattivanti e pieni di suggestione intensa.

«Con Pavoni Italia - racconta Grolet - l'intesa è stata immediata e sono felice di poter presentare al mondo il nostro progetto, frutto di un intenso lavoro di squadra. Ogni stampo in silicone è stato studiato con delle piccole varianti, piccoli dettagli che sapranno donare al prodotto finito un tratto del tutto originale, autentico e reale. Mi riferisco a tre tipologie di stampi in silicone: dalla tortiera allo stampo per monoporzioni, fino ad arrivare allo stampo per arricchire minitart. Il tutto incentrato sulle mie creazioni iconiche: il limone, la nocciola e il marrone. Sono contento della qualità della collaborazione con Pavoni, basata su una totale empatia, e molto fiero di presentarvi i primi esemplari della mia linea: "Cédric Grolet for Pavoni Italia"».

Attraverso l'utilizzo di questi prodotti è possibile realizzare creazioni ricche di dettagli minuziosi che replicano totalmente, anche nelle imperfezioni, i prodotti della natura con le sue meravigliose caratteristiche, ampliando la percezione di artigianalità che rende unico ogni prodotto. L'obiettivo principale di Pavoni Italia è proporre prodotti professionali di alta qualità e rendere disponibili forme e idee innovative, frutto dell'incontro tra la maestria dei migliori pasticceri e la capacità di customizzazione e produzione di Pavoni Italia, maturata in 40 anni di attività. L'esordio della linea "Cédric Grolet for Pavoni" propone, per ognuno dei 3 soggetti, un kit di stampi in silicone: stampo in silicone da 20 impronte per la creazione di mono-tart; stampo doppio in silicone da 8 impronte per monoporzioni 3D capaci di riprodurre ogni soggetto nella sua interezza; stampo in silicone per torte. cod 57564

Pavoni Italia
via Enrico Fermi - 24040 Suisio (Bg)
Tel 035 4934111
www.pavonitalia.com



Pavimenti puliti e igienizzati
Il biglietto da visita di un locale

Non c'è niente di peggio per un cliente di un ristorante o bar che entrare in un locale e notare il pavimento sporco. Il gioco è fatto: il biglietto da visita è consegnato. In cucina si potranno elaborare le ricette più stuzzicanti e saporite del mondo, ma il danno è già in Cassazione avendo saltato ogni grado di giudizio. La mente del cliente comincia infatti a far lavorare il cervello e a immaginare, magari a torto, chissà quali fantasie riguardo lo stato di bagni e cucina. Si è partiti con il piede sbagliato e sarà un miracolo se il vostro censore non farà retromarcia e sparirà per sempre comunicando ai quattro venti lo stato igienico del locale. Che neppure ha visitato: ci ha appena messo il naso.

Ecco, rovinarsi una reputazione e perdere clientela potenziale e futura anche solo per una distrazione è questione di un attimo. Non ci si può giocare anni di sacrificio per poche piastrelle trascurate. La pulizia e l'igiene, al di là dei rischi legali che si corrono, devono essere concetti assorbiti dal dna degli operatori professionali. Non solo dove si trattano gli alimenti (la salute di tutti è un bene primario), ma ovunque, anche nelle zone apparentemente innocue. Basta veramente poco per tutelare se stessi e gli ospiti, conferendo inoltre al locale il valore aggiunto di luogo pulito e quindi appetibile a prima vista.

È solo questione di metodo, perché alle materie prime da utilizzare ci hanno già pensato gli specialisti di Amuchina Professional, che per questo tipo di esigenza hanno messo a punto "Lavapavimenti Igienizzante". Si tratta di un detergente sanitizzante a base di Bardac 22, indicato per la pulizia e l'igiene delle superfici dure, come pavimenti, piastrelle, lavelli, superfici smaltate e plastificate.

È stato studiato per essere utilizzato per la rimozione dello sporco inorganico giornaliero (per esempio calcare e depositi di sali). Si utilizza una soluzione del prodotto preparata a una concentrazione che varia tra lo 0,1% e lo 0,5%, sciogliendo dai 10 ai 50 grammi ogni 10 litri d'acqua. È sufficiente applicare la soluzione con mop o frangia di lavaggio, ma è utilizzabile anche con macchine lavasciuga.

Amuchina Professional Lavapavimenti Igienizzante non richiede operazioni di risciacquo, basta lasciare asciugare. Il risultato è immediato.

cod 57526

Amuchina Professional
via Vecchia del Pinocchio 22
60131 Ancona - Tel 071 809809
www.amuchina.it

Robotcream RT51

Protagonista del dolce nella ristorazione

La multifunzione ideata da Staff Ice System garantisce un'alta qualità anche nelle ridotte quantità, ponendo maggiore cura ai dettagli, non occupa molto spazio ed è semplice da utilizzare. La Robotcream RT51 è l'alleata principale del ristorante per la preparazione di ricette dolci ma anche salate. È capace di mantecare fino a 2 litri di gelato e di pastorizzare e cuocere fino a 5 litri, consentendo la preparazione di un'infinità di prodotti, tra cui: gelati, semifreddi, torte, granite, crema pasticcera, ganache, gelée, pasta choux, gelatine, confetture, marmellate, yogurt, panna cotta, mousse, marshmallows, nappage, riso per pasticceria, besciamella, polenta, vellutate e tanto altro ancora!



Una moderna e vantaggiosa innovazione nel mondo delle preparazioni alimentari artigianali, nonché un gioiello di tecnologia richiesto da ogni pastry chef per realizzare le proprie ricette lavorando rilassato, sicuro di ottenere un prodotto di alta qualità. La Robotcream consente di valorizzare le caratteristiche organolettiche delle preparazioni in quanto il ciclo di pastorizzazione utilizza temperature inferiori alla classica bollitura. La tecnologia inverter integrata permette di regolare la velocità dell'agitatore in ogni fase, controllare la perfetta consistenza del gelato e proteggere la trasmissione meccanica, ottimizzando il consumo di energia.

La RT51 è un connubio perfetto insieme alla Visagel V410 di Staff Ice System, disponibile sia nella versione con 4 carapine che con 4 vaschette. Da sempre attenta ai trend del momento, l'azienda riminese offre, a chi vuole creare un piccolo corner per la produzione di gelato nel proprio ristorante, l'aiuto necessario per rispondere ad ogni richiesta.

Una combinazione di prodotti di qualità davvero unica: chi li prova non li lascia più! cod 57575

Staff Ice System
via Anna Frank 8 - 47924 Rimini
Tel 0541 373250
www.staff1959.com

Nuove soluzioni senza glutine per la gastronomia professionale











Pane Bianco / White Bread

- due soffici fette del miglior pane
- in pratica **monoporzione**
- nessun rischio di contaminazione
- nessuno spreco di prodotto e massima freschezza
- garantisce praticità e semplicità d'utilizzo

Penne e Fusilli

- prodotto esclusivo per la gastronomia professionale
- in pratica **confezione da 1 kg**
- nuova ricetta
- ideale per la **doppia cottura**





Best in Gluten Free

Dr Schär Foodservice

Tel. +39 0473 293 595, foodservice.it@drschaer.com, www.drschaer-foodservice.com

Julius Meinl 1862 Premium

Design e tecnologia nel mondo del caffè



Julius Meinl, produttore di caffè con sede a Vienna e produzione a Vicenza, da oltre 150 anni ambasciatore nel mondo della cultura delle caffetterie viennesi, è anche una delle aziende più all'avanguardia nel settore. Una delle ultime innovazioni firmate Julius Meinl, un concetto unico a livello mondiale, fonde l'esperienza artigianale con la tecnologia più avanzata, permettendo ai baristi di raggiungere la perfezione in ogni tazzina di caffè, sempre. L'innovativo concetto di caffè "1862 Premium", è stato creato utilizzando la tecnologia e il design più innovativi. Sfruttando le più recenti tecnologie di preparazione del caffè, questo concetto è stato realizzato in collaborazione con i più rivoluzionari esperti del settore, per offrire una qualità costante dal chicco alla tazzina.

Il 1862 Premium si compone di un innovativo pressino automatico sviluppato da Puqpress, una macchina del caffè super-premium Cimbali e un macinino on-demand ad alta tecnologia con il riconoscimento del portafiltro, costruito per Julius Meinl da Mahlkönig. La responsabile innovazioni e digital marketing **Christina Meinl** conferma che si è voluta creare la perfetta sinergia tra la migliore tecnologia disponibile e la conoscenza e l'esperienza professionale di Julius Meinl: «Con i consumatori che sono sempre più esigenti rispetto al caffè al bar, il settore Horeca è alla ricerca della perfezione. Guardare alla tecnologia è quindi il passo più naturale da fare, ma delegare tutto alla macchina ed eliminare la mano del barista dal processo di creazione del caffè significherebbe diminuire l'esperienza sensoriale del consumatore. Abbiamo collaborato con le aziende leader a livello mondiale per trovare il bilanciamento tra tecnologia e artigianalità, puntando alla costante qualità che la tecnologia contemporanea può darci. Questo è il futuro del caffè».

Il cuore del concetto è l'Aroma Fez, diviso in tre scompartimenti a tenuta stagna, composti da un chilo ciascuno, che permettono ai chicchi di caffè di rimanere freschi più a lungo. Utilizzando la miscela 1862 Premium, che è un segreto custodito dalla famiglia Meinl, tramandato di generazione in generazione, il risultato che si ottiene è un caffè senza pari, dal corpo pieno, ricco di aromi e con note di cioccolato accompagnate da un retrogusto piacevole e persistente.

Dal 25 al 27 ottobre Julius Meinl sarà a TriestEspresso Expo: pad. 27 - stand 11.

cod 57601

Julius Meinl Italia
via Verona 70 - 36077 Altavilla Vicentina (Vi) - Tel 0444 334411
www.meinl.it





PARMIGIANO
REGGIANO

Quello *vero* è uno *solo*.



Bergamo Città Creativa grazie ai formaggi orobici

Dopo la nomina a Patrimonio Unesco delle Mura Veneziane, Bergamo torna protagonista come capofila per candidarsi ad essere eletta Città Creativa Unesco della Gastronomia grazie ai Formaggi delle Orobie. Insieme a Bergamo anche Lecco e Sondrio, province che sono parte integrante della catena montuosa orobica. Del progetto se ne è discusso a Bergamo, a Palazzo della Ragione, nel corso della tavola rotonda moderata dal direttore di Italia a Tavola **Alberto Lupini** che ha inaugurato la rassegna "Forme". A questa hanno preso parte l'assessore regionale lombardo all'Agricoltura **Fabio Rolfi**, il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori**, il presidente dell'Associazione San Matteo - Le Tre Signorie **Francesco Maroni**, **Giuseppe Biagini** dell'istituto Itkius, **Cristiano Casa**, assessore al Turismo di Parma, **Antonio De Giacomi**, presidente dell'Associazione del Tartufo di Alba (Cn), e Vittorio Salmoni, responsabile organizzativo del Forum internazionale delle Città Creative che si terrà a Fabriano (An) nel 2019.

Alba e Parma sono arrivate a Bergamo come uniche "Città Creative" italiane nominate dall'Unesco in ambito gastronomico. La Rete delle Città Creative dell'Unesco (180 in 72 Paesi) è stata creata nel 2004 per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo urbano sostenibile.

Bergamo, Lecco e Sondrio, hanno ritrovato nelle Orobie e nei suoi formaggi il punto in comune, il tramite che le tiene unite. L'idea è quella di portare alla candidatura la "Cheese valley" che ricorda idealmente la Food valley emiliana che ha appunto Parma come capofila e che è già stata eletta. Ma se in quel caso entrano in gioco molti prodotti enogastronomici, nel caso della Cheese valley si punta tutto solo sui formaggi.

La scelta sembra azzeccata perchè Bergamo è la provincia che vanta il maggior numero di formaggi Dop al mondo, nove. Ma attorno a queste eccellenze ci sono realtà orobiche altrettanto valide come la trentina di produzioni (Dop, Presidi Slow food, Deco, Pat) che comprendono formaggi duri, semiduri, molli, formaggi vaccini, caprini, ovini e misti, formaggi con croste con muffe e patina batterica, formaggi erborinati.

«Al centro di tutto - ha esordito Alberto Lupini - c'è una cultura casearia secolare che non ha eguali per diffusione e biodiversità sviluppata quasi come unica possibilità per resistere in un terri-

torio difficile e che (al di là di una strada importante nel periodo pre-moderno, come la via Priula) è stato all'insegna dell'isolamento. In queste condizioni si è però sviluppata una cultura che, un po' come per i Bastagi, o i Caravana, i facchini nei porti di Venezia, Genova e di tante altre città, ha portato in giro per l'Italia nei secoli i "malghesi" e i "vaccari" delle Orobie per effettuare le transumanze guidate non a caso dai "bergamini" con tanto di cane pastore bergamasco o per fare formaggio e commercializzarlo. Quella orobica è un'area da tutelare e valorizzare per garantirne un futuro che oggi potrebbe poggiare su un turismo alto e leggero, ma non per questo meno interessante economicamente».

«Valsassina, Val Brembana e Val Gerola - ha spiegato Francesco Maroni - costituiscono lo zoccolo duro della realtà lattiero casearia orobica. Una zona strategica che consente a chi la abita di essere affacciata sul mondo. Un potenziale enorme che facilita in un certo senso l'esportazione dei prodotti realizzati qui. Sono 1.200 le case agricole ancora attive, 400 quelle con caseificio aziendale. Numeri importanti che ci hanno spinto ad interessarci alla candidatura».

Biagini ha dato la "benedizione" alla candidatura: «Guardando a Bergamo e alle malghe orobiche abbiamo subito pensato che il sito rispondesse alle caratteristiche richieste da Unesco per candidarsi a Città Creativa. Abbiamo pensato di coinvolgere anche Alba e Parma per la gastronomia e Fabriano perché è la più vecchia della rete tra le italiane così da avere un confronto e un sostegno. Bergamo e le malghe sono un modello che può portare un grande valore aggiunto al network perché fa capire che sviluppare un'economia sostenibile anche in una città impervia è possibile e, anzi, valoroso».

I formaggi rappresentano il lavoro, gli usi, i costumi della gente che vive le Orobie e che storicamente ha costruito la propria vita attorno alla produzione di formaggi. «La nostra esperienza - ha riferito l'Assessore parmigiano Casa - è partita col riunire 250 operatori - tra ristoratori, albergatori e produttori - che si occupassero del food a partire dal Prosciutto di Parma sul nostro territorio. Abbiamo creato un regolamento unico che unisse le varie realtà con norme semplici ma essenziali come il saper parlare inglese e tenere aperte le attività la domenica. Oggi vantiamo tour operator che "vendono" la città e i suoi prodotti portando in prosciuttifici e caseifici i turisti, con la stragrande maggioranza di questi che è straniero. Poi è arrivata l'occasione della Città Creativa che abbiamo colto ampliando i nostri orizzonti. Bergamo merita di entrare nel network, da parte di Parma ci sarà tutto l'appoggio e lo faremo con spirito di apertura perché così possiamo valorizzare l'Italia e ogni singola sua bellezza».

Da Parma ad Alba. «Per noi - ha detto Antonio De Giacomi - è stato un anno di avvio, in cui si è seminato, ma c'è tanto ancora da fare. Quelle come quella della Città Creativa sono candidature che hanno un senso se affrontate come un percorso di crescita e di promozione e non come un punto di arrivo o un modo per fregiarsi di una medaglia».

Ma sono anche candidature che, se vanno a buon fine, riescono a risollevare le sorti di una città. L'esempio lampante è quello di Fabriano che, a causa della crisi, ha visto crollare l'economia per il fallimento dei colossi industriali. Gli imprenditori che sono riusciti a rimanere a galla però si sono rimboccati le maniche e hanno rilanciato candidandosi per entrare nel network delle Città Creative. Ce l'hanno fatta e l'anno prossimo organizzeranno il Forum al quale prenderanno parte tutti i 180 siti riconosciuti dall'Unesco.

La candidatura avrà ricadute positive sul turismo. «Qualunque candidatura intenda portare alla ribalta internazionale la ricchezza della nostra biodiversità agricola o ambientale ha il nostro supporto - ha detto Rolfi - per cui voglio complimentarmi con questa idea anche per l'impostazione con cui si sta lavorando e per l'ambizione con cui si è pensato a questa nobile candidatura».

Ha chiuso il sindaco Gori: «C'è bisogno di idee come quella della quale stiamo parlando oggi perché servono a dare una spinta in più e a ricordarci da dove veniamo. Noi come Comune daremo tutto il nostro sostegno, lo ritengo doveroso». cod 57636



Lara Magoni (assessore al Turismo Regione Lombardia), Giorgio Gori e Paolo Malvestiti (presidente Camera di commercio di Bergamo) al taglio del nastro per l'inaugurazione di Forme alla quale hanno preso parte anche Giorgio Beltrami (presidente di Promozione del Territorio) e Francesco Maroni

Impasto Pizza Schär senza glutine Nuove ricette per ogni occasione



Dovilio Nardi

Dalla collaborazione tra Dr. Schär Foodservice e Dovilio Nardi, presidente della Nip (Nazionale italiana pizzaioli), nascono tante nuove creazioni gluten free. Pizza: basta la parola per far venire l'acquolina in bocca.

Sono pochi e semplici gli ingredienti alla base di questa prelibatezza, esportata dall'Italia in tutto il mondo: acqua, farina, lievito, pomodoro e mozzarella. Fino a poco tempo fa inaccessibile a chi deve escludere il glutine dalla sua dieta, è diventata oggi un piacere che tutti possono concedersi, anche fuori casa e in mille varianti, grazie a piccole ma rivoluzionarie innovazioni nel campo dell'alimentazione senza glutine.

È il caso dell'Impasto Pizza Schär, prodotto surgelato monoporzione, senza glutine e senza lattosio. Perfetto per la preparazione della pizza (e non solo), permette di accorciare i tempi di preparazione e di ridurre gli sprechi di farina da spolvero, oltre ad essere un prodotto molto versatile. L'Impasto Pizza, infatti, si adatta anche ad altre preparazioni salate - quali cracker, grissini, focacce, sgonfiotti - e primi piatti, come gnocchi e strozzapreti, ed è perfetta anche come base per i dolci, ad esempio per le gustose pizze dessert da farcire a piacimento con ingredienti naturalmente privi di glutine. Dr. Schär Foodservice, in collaborazione con Dovilio Nardi, presidente della Nazionale italiana pizzaio-

li, ha realizzato un vero e proprio video ricettario dedicato all'Impasto Pizza Schär in cui lo chef, sulla base della propria esperienza diretta, consiglia i pizzaioli che intendono avvicinarsi al senza glutine, proponendo innovative e sfiziose ricette per stupire gli ospiti e indicando loro quali piccoli accorgimenti sia sufficiente seguire per operare facilmente e in totale sicurezza nella ristorazione gluten free, traendone così vantaggi oltre che grandi soddisfazioni.



Ed è quando l'innovazione incontra il talento e la fantasia che nascono le ricette per una clientela con specifiche esigenze nutrizionali. «Vedere i clienti soddisfatti è una gioia - dice Dovilio Nardi - ed è per questo che propongo anche piatti senza glutine nella mia cucina, cosicché anche questi clienti non si sentano limitati nel mio locale. Lo sento come un dovere. Acquisite le competenze necessarie, ogni ristoratore troverà solo vantaggi ad aggiungere nell'offerta il senza glutine».

Così, utilizzando la tecnica della maturazione indiretta dell'impasto, un impasto solido con diverse caratteristiche tra cui una maggiore fragranza, croccantezza e alta digeribilità rispetto ai classici impasti da pizza e utilizzando semi, cicoria, curcuma o canapa, nascono originali basi pizza, da farcire a piacimento: dalla Pizza Estate alla Rustica fino alla Canapa...

Su **www.drschaer-foodservice.com** i consigli dello chef Dovilio Nardi per realizzarle passo dopo passo. Nel corso dell'anno verranno pubblicate nuove video ricette sia di impasti base che di originali farciture, in linea con la stagionalità.

L'Impasto Pizza, come tutti i prodotti Dr. Schär Foodservice firmati Schär, sono privi di glutine e frumento, notificati al Ministero della Salute secondo il regolamento CE 41/2009 e il DM 111/92, studiati per azzerare il rischio di contaminazione e pensati per le esigenze della gastronomia professionale. Dr. Schär è leader europeo del mercato senza glutine, un'azienda storica ma sempre all'avanguardia che soddisfa tutte le esigenze di alimentazione gluten free ed è presente in oltre 60 Paesi nel mondo. La ristorazione fuori casa rappresenta la nuova "frontiera" nel campo del senza glutine, un confine che Dr. Schär ha deciso di conquistare istituendo nel 2009 la divisione Dr. Schär Foodservice, che risponde alle diverse esigenze dell'Horeca.

cod 57318

Dr. Schär Foodservice
Winkelau 9 - 39014 Postal (Bz)
Tel 0473 293595
www.drschaer-foodservice.com

La farina Le 5 Stagioni anche in versione gluten free

Agugiaro&Figna Molini è l'azienda molitoria italiana che **fin dai suoi esordi ha dedicato particolare attenzione al comparto pizzeria** con la sua linea di farine **Le 5 Stagioni**



Articolata in oltre 20 referenze di farine, semilavorati e prodotti speciali, la linea Le 5 Stagioni dispone di una particolare miscela dedicata esclusivamente al mondo del senza glutine. Uno speciale mix per pizza composto da materie prime di altissima qualità naturalmente prive di glutine e latte, realizzato esclusivamente con farina di legumi, farina di riso, farina di semi di lino e farina di semi di guar.

Un lavoro attento e accurato, con controlli puntuali e frequenti lungo tutto il flow chart produttivo, a testimonianza dell'impegno di Agugiaro&Figna nel garantire da sempre un prodotto d'eccellenza e qualitativamente migliore. La sua composizione permette ai maestri pizzaioli di realizzare prodotti senza glutine estremamente leggeri e digeribili con sapori e odori dell'autentica pizza italiana.



La farina Gluten Free di Agugiaro&Figna Molini si presenta come un prodotto innovativo e di altissima qualità che risponde con attenzione alle specifiche esigenze del consumatore moderno. La sua ricetta d'uso, semplice e intuitiva, garantisce risultati eccellenti.

Modalità di utilizzo della referenza Gluten Free: 1.000 g di Mix Gluten Free, 840 g di acqua, 50 g di olio extravergine di oliva e 15-30 g di lievito fresco compresso. Totale: 1.920 g di impasto (che corrispondono a circa 8 pizze). cod 57524

Agugiaro&Figna Molini
strada dei Notari 25/27 - 43044
Collecchio (Pr) - Tel 0521301701
www.agugiarofigna.com

LA GEMMA DELLE TERRE DI ASOLO.

MONTELVINI

MONTELVINI
Alleati in Vigna

MONTELVINI
Collezione Serenitatis
ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG
Millesimato - Extra Brut

UN MICROCOSMO UNICO E UNA PASSIONE LUNGA CINQUE GENERAZIONI: SONO QUESTI GLI INGREDIENTI CHE DANNO VITA A QUESTO STRAORDINARIO EXTRA BRUT DAL GUSTO INCONFONDIBILE, INDISSOLUBILMENTE LEGATO ALLE TERRE DI STORIA E BELLEZZA IN CUI HA ORIGINE.



MONTELVINI
Alleati in Vigna

montelvini.it

Con gusto, anche senza glutine Da Italmill la soluzione





Un obiettivo non del tutto trascurabile quello di ottenere pizze e focacce gluten free buone come le altre, con lo stesso gusto e la stessa consistenza. Con Gustò, la nuova miscela di Italmill, oggi è possibile. Oggi preparare una buona pizza o una buona focaccia senza glutine non solo è possibile, con Italmill è più facile! Basta veti dunque e basta accontentarsi di prodotti di qualità scadente. La pizza, finalmente, non è più solo un sogno da mettere da parte perché schiacciata, dall'impasto duro e ammassato e dal gusto improbabile.

L'azienda ha messo da tempo il suo know-how al servizio delle esigenze di una clientela che, per necessità o per scelta, chiede prodotti senza glutine e, grazie a alla sua esperienza centenaria e consolidata nella produzione di ingredienti per l'arte bianca, oggi risponde a una precisa richiesta del mercato: realizzare pizze e focacce che non abbiano nulla da invidiare a quelle tradizionali in termini di gusto e consistenza.

Il mercato degli alimenti senza glutine cresce in Italia del 20% l'anno e il 58% dei ristoranti italiani propone ricette senza glutine (fonte Coldiretti). A scegliere alimenti privi di glutine è il 10% degli italiani, tanti dei quali non sono celiaci riconosciuti ma consumatori attenti al proprio stile di vita alimentare. Grazie alla nuova miscela Gustò, pizza e focaccia senza glutine si prendono quindi la loro rivincita e l'operatore è in grado di offrire ottimi prodotti a tutti quei clienti che fino a poco tempo fa non vedevano pienamente soddisfatte le loro esigenze. Questo nuovo mix gluten free è una miscela senza latte, con amido di frumento deglutinato, perfetto per la realizzazione di soffici focacce e pizze al trancio, ma anche di ottimo pane, senza che sia necessaria alcuna aggiunta. Con la debita attenzione a luoghi distinti di preparazione e cottura, si possono preparare focacce da tagliare a metà e farcire a piacere con salumi, verdure, formaggi e salse oppure da utilizzare come base per pizza, classica o gourmet, arricchita con i prodotti tipici del territorio. Le focacce possono anche sostituire il cestino del pane per accompagnare ogni tipo di pietanza.

Insomma un prodotto buono e per tutti. I vostri clienti vi ringrazieranno con il sorriso per aver trovato il prodotto che fa la differenza! cod 57555

Italmill
via S. Pietro 19/A - 25033 Cologne (Bs) - Tel 030 7058711
clienti@italmill.com



Pane, pizza e pasta gluten free con le farine di Molino Grassi

Soddisfare le esigenze di celiaci e intolleranti al glutine è ormai un punto fermo nelle linee guida della produzione in ambito alimentare. C'è che si affaccia ora a questo mercato e chi vi è impegnato da tempo. Molino Grassi di Fraore (Pr) ha intercettato ormai da qualche anno questa domanda sempre più pressante e ha messo a punto due referenze specifiche, la farina Gluten Free per Pane e Pizza e la Gluten Free per Pasta, fresca e secca.

Per la realizzazione di Gluten Free per Pane e Pizza, Molino Grassi si è avvalso dell'esperienza di due maestri dell'arte bianca del calibro di Ezio Marinato e Cristian Zaghini. Un contributo che ha permesso di ottenere una farina di altissimo livello e di facile lavorazione. E per favorirne la massima espressione a livello di contenuto di servizio ha deciso di puntare anche sulla formazione professionale. Presso la scuola di panificazione, pizzeria e pasticceria "Impastando s'impara" di Molino Grassi, Zaghini da un paio d'anni tiene un corso dedicato al senza glutine, focalizzato sulla produzione di pane e pizza. Il prossimo incontro è in calendario il 5 novembre.

Gluten Free per Pasta è nato in seguito alle numerose richieste pervenute a Molino Grassi dall'universo produttivo. Il mercato dei prodotti per celiaci è stato caratterizzato per molto tempo da una discreta quantità di prodotti da forno e pochissimi prodotti di altra natura. Nel caso della pasta, in tempi recenti si è visto uno sviluppo di vari formati basati unicamente sulla componentistica senza però tenere conto di altri elementi caratterizzanti come colore, sapore, odore e consistenza. Partendo dallo studio delle materie prime impiegate e dalla tecnologia da applicare (grazie anche alla collaborazione con produttori di macchine per la pasta), Molino Grassi, con il responsabile gluten free Antonio Pavanelli, ha creato Gluten Free per Pasta con cui si possono produrre paste fresche, secche e ripiene come ravioli e tortellini. Una referenza che si è rivelata ideale per elaborare con una tecnica moderna e innovativa prodotti della pastificazione tradizionale italiana adattati alle esigenze della dieta gluten free di celiaci o intolleranti al glutine.

Rivolta inizialmente agli operatori industriali, è ora disponibile anche nei formati da 5 kg e 1 kg, in vendita online su **www.molinograssi.it.** cod 57631

Molino Grassi
via Emilia Ovest 347 - 43126 Parma
Tel 0521 662511
www.molinograssi.it

Molino Colombo, farine di qualità grazie ad una tecnologia all'avanguardia

L'azienda lombarda **nasce nel 1882** ed è il **primo molino azionato dall'energia elettrica in Italia**. La mission è da sempre **qualità e non quantità**, con una grande attenzione al servizio e all'**innovazione di prodotto**



Molino Colombo ha sempre cercato di coniugare i valori più antichi dell'arte molitoria, improntati alla ricerca della più alta qualità delle farine, con il concetto di innovazione dei prodotti, sempre in grado di rispondere alle mutate e sempre più sofisticate esigenze del consumatore finale.

Un diagramma di macinazione unico per la sua lunghezza che consente di accarezzare il grano durante il processo di macinazione, mantenendone inalterate le qualità organolettiche originarie: questo tipo di macinazione lenta permette di ottenere un tasso di amidi danneggiati ridotto che consente di produrre farine particolarmente apprezzate nei processi di lunga lievitazione dell'arte bianca.

Nel 1989 all'interno del molino è stato creato un laboratorio sperimentale per testare le produzioni, sviluppare prodotti nuovi, supportare i clienti nella fase di start-up. Successivamente l'attività si è ampliata attraverso l'organizzazione di corsi di formazione professionale per i settori panificazione, pasticceria, pizzeria, sfociando poi nella collaborazione decennale con l'ente di formazione professionale Clerici.

Nel 2014 il laboratorio è stato completamente rinnovato trasformandosi ne "L'Accademia della farina 1882", realtà con la quale collaborano Maestri dell'arte bianca dei settori pizzeria (Teodoro Chiancone), pasticceria (Maurizio Bonanomi), oltre che i tecnici formatori Josè Consolandi e Livio Pennati.



Oggi Molino Colombo produce una vasta gamma di farine convenzionali e biologiche per il settore della panificazione, linee specifiche di semilavorati per panificazione, pizzeria e pasticceria e una linea di coaudiuvanti e miglioratori. Produce inoltre la rivoluzionaria Farina Intera, una nuova tecnologia sviluppata da Farine Varvello che attraverso la Lavorazione Fedele permette di produrre farine bianche con caratteristiche salutistiche notevolmente superiori alle farine integrali. Una tecnologia che conserva tutte le parti più nobili del chicco (fibra solubile e germe) ed è in grado di fornire vantaggi tecnologici grazie all'aumento delle rese e della conservabilità dei prodotti, una riduzione significativa dell'impatto glicemico (-50%) e una maggiore digeribilità. Farina Intera, grazie a queste caratteristiche uniche è stata approvata da Fondazione Veronesi come prodotto in linea con una corretta e sana alimentazione. cod 57624

Molino Colombo
via Edison 34 - 23877 Paderno d'Adda (Lc) - Tel 039 9515129
www.molinocolombo.it

La nuova area cucina di Fratelli Galloni per valorizzare il Prosciutto di Parma

di *Gabriele Ancona*



Il 14 luglio 2016 la Fratelli Galloni di Langhirano (Pr), è andata a fuoco e nel giro di tre ore 85mila prosciutti sono andati in fumo. A meno di due anni dal disastro, il 31 maggio scorso è nato il nuovo stabilimento. Rifondato e ampliato (l'aumento di produzione pianificato è del 20%), produce 140mila prosciutti all'anno (280mila contando gli altri due impianti sul territorio), con una cantina dove stagionano 9mila Prosciutti di Parma, anche in barrique.

Fra i circa 150 produttori di Prosciutto di Parma, la Fratelli Galloni, presieduta da Carlo Galloni, si distingue per avere mantenuto i procedimenti della lavorazione tradizionale a salvaguardia della qualità del vero prosciutto italiano, ma supportata da una tecnologia di ultima generazione. Una supervisione computerizzata, per esempio, viene effettuata in fase di salagione, che peraltro si effettua ancora in modo del tutto manuale, come ha illustrato Luca Galloni nel corso della nostra visita all'impianto.



L'ampliamento dell'azienda si è rivelato inoltre un'opportunità per ricavare un nuovo spazio sul tetto dello stabilimento, con area ristorante e cucina professionale incastonate al centro del paesaggio della Val di Parma. Un luogo in cui instaurare nuove collaborazioni con i cuochi e le principali scuole di cucina per valorizzare a tutto tondo il Prosciutto di Parma con incontri e seminari focalizzati sul suo utilizzo, sulla degustazione oggettiva dei suoi parametri sensoriali e per divulgarne in modo corretto le caratteristiche.

Un'azienda dinamica che per il triennio 2018-2020 sta sviluppando diversi progetti di ricerca. A partire da Manutet, finanziato dalla Comunità europea, dove la Fratelli Galloni è l'unica azienda italiana presente. Ha lo scopo di affinare il metodo di validazione della materia prima attraverso uno scanner a induzione magnetica.

In collaborazione con l'Unione parmense degli industriali e la facoltà di Ingegneria dell'università di Parma, il progetto Smile Digital innovation hub punta a rendere la fabbrica "intelligente". Primo step, il riconoscimento ottico dei tatuaggi indicanti l'origine delle cosce. Lo studio di opportuni rilevatori posti su ciascun telaio consentirà la tracciabilità di ogni singolo lotto rilevando dati sensoriali e strumentali lungo l'intero processo per arrivare al potenziale tracciamento di ogni singolo prosciutto.

Di rilievo anche il progetto Filiera, che ha l'obiettivo di validare un metodo di rilevazione delle caratteristiche genotipiche del suino per consentire la produzione di un prosciutto di Parma di altissimo profilo qualitativo. È finanziato dalla regione Emilia Romagna e sviluppato in collaborazione con la Stazione sperimentale industria conserve alimentari e l'Università di Bologna. In seguito a ulteriori investimenti potrà consentire di identificare un vero e proprio genoma della qualità Galloni. cod 57282

Fratelli Galloni
via Roma 84 - 43013 Langhirano (Pr)
Tel 0521 354211
www.galloniprosciutto.it

Salse Senna



Un tocco di creatività in cucina

Senna è una **storica azienda austriaca**, in attività da circa 90 anni. **Da sempre lavora a stretto contatto con esperti di primo piano** nel campo gastronomico per elaborare **soluzioni innovative adatte alla cucina**

Oggi Senna è un produttore di tradizioni che opera a livello globale, in oltre 20 Paesi. Uno specialista nella realizzazione di salse, grassi, condimenti, margarine e specialità gastronomiche. Nella sede centrale di Vienna gestisce l'unico centro di produzione di margarina dell'Austria. Un'esperienza e un know how di grande valore che hanno permesso di ideare un variegato assortimento di specialità gastronomiche sulla base delle esigenze del mondo della gastronomia e della ristorazione.

Un ventaglio di proposte attento inoltre alle nuove esigenze salutistiche. Tutte le salse Senna, infatti, sono senza lattosio e gluten free, adatte ad essere consumate anche da chi soffre di celiachia. Alcune in particolare sono indicate per soddisfare le esigenze di chi segue i principi dell'alimentazione vegana. Un universo articolato e seducente quello che propone Senna con le sue salse gastronomiche.

Una gamma per ogni esigenza, dai classici come ketchup, senape e maionese fino alla salsa cocktail e alla salsa barbecue. Insomma, ce n'è per tutti i gusti, sia del cuoco sia della sua clientela. Una proposta di sapori a elevato valore aggiunto e ad ampio spettro.

Se si è alla ricerca di un tocco di esotismo, di un aroma speciale, di una nota piccante o fruttata per arricchire una ricetta e renderla davvero unica, Senna ha la risposta giusta. Una gamma molto interessante anche sotto il profilo del contenuto di servizio. Eccezionale il risparmio di tempo: tutte le salse sono pronte all'uso. Basta un attimo e grigliate e barbecue estivi e i tradizionali piatti stagionali sono impreziositi. Ogni salsa, inoltre, può essere personalizzata con l'aggiunta di spezie, panna o erbe.

Pratico e maneggevole, il tubo "squeezer" da 700 grammi è da tenere sempre a portata di mano. L'assortimento di salse Senna conta ben 13 referenze: salsa barbecue, sour cream, salsa ai funghi, salsa cocktail, salsa curry, salsa all'aglio, salsa grill, salsa senape-mayo, salsa burger, maionese leggera, senape; nel formato da 800 grammi, ketchup e salsa curry-ketchup.

Dal 1927 Senna persegue con costanza l'obiettivo di migliorare assortimento e produzione, rimanendo comunque fedele alle proprie radici. Punto fermo nella filosofia della casa viennese è trasmettere la voglia e il piacere di cucinare. cod 57511

Senna
via Macanno 32 - 47923 Rimini
Tel 0541 394966
www.senna.eu

Ci sono
farine
che usano
personaggi famosi
e farine
che ti fanno
famoso.
Scegli tu.



Entra nel gruppo
dei Petra® Selected Partner.
Chiedi come
al tuo distributore di fiducia
oppure chiamaci
allo 0429 649110



www.petranet.it

Panna Ken, anche senza lattosio con la referenza Gold & Fresh



Panna Ken, marchio della società spagnola Liasa-Lacteos Industriales Agrupados, è il prodotto creato su misura per la ristorazione e la pasticceria, con un valore aggiunto top di gamma. Più di dieci referenze con caratteristiche diverse che cambiano a seconda degli utilizzi e delle esigenze. Tutti i prodotti Ken sono frutto di ricerche e studi da parte del team Liasa, che da sempre propone ai professionisti referenze di alta qualità.

La linea più rappresentativa è costituita dalla Nata 38% senza carragenina, clean label, solo panna negli ingredienti senza aggiunta di carragenina. Questo prodotto si distingue per la facilità con cui monta e la sua struttura eccellente. La Nata 38% montata si mantiene a lungo e non fa sineresi. Ken Nata Culinaria è un prodotto specifico sia per l'utilizzo in cucina sia come condimento, mentre la panna Spray da 500 grammi offre un packaging pratico ed è pronta all'uso per decorare in modo professionale.

Gli esperti di Liasa sono al lavoro ogni giorno per creare prodotti che possano adattarsi alle diverse esigenze di mercato. Ne sono un esempio la Ken 35%, che ha tutte le caratteristiche della panna e la cui performance è aumentata dalla minima percentuale di grasso vegetale, e la Lactea 35%, a base di panna, stabilizzata con grasso vegetale che aumenta il punto di fusione. Gourmet Duo, Ken Culinario e Ken Presto rientrano nell'offerta dei prodotti a base latticello e vegetali, la soluzione ottimale che unisce il sapore della panna alle caratteristiche tecniche dei preparati vegetali.



L'azienda continua a fare passi avanti. Allergie e intolleranze alle proteine del latte sono diventate variabili da prendere in considerazione e, da esperti di settore, i responsabili del marchio non potevano tralasciare dettagli così importanti. È nato così il nuovo prodotto a marchio Ken Foods: Gold & Fresh, la panna da montare senza lattosio e proteine del latte.

cod 57560

Ken Europe
via Manfredi Azzarita 206
00189 Roma - Tel 06 33250200
www.ken-foods.com

Oro4Shop, scrigno delle tradizioni e delle eccellenze di Orobica Food



Il locale creato da Orobica Food è moderno ma al contempo caldo e accogliente: legno, pietra e metallo sono i materiali che caratterizzano questo spazio che si pone come custode delle tradizioni culinarie d'eccellenza. Per restare al passo coi tempi bisogna saper innovare e azzardare. Pensare e creare un ambiente che racchiuda in sé modernità e tradizione, ricercatezza e semplicità.

Riuscire a racchiudere in un unico ambiente svariate eccellenze agroalimentari non è semplice ma è ciò che rende unica e speciale la bottega del gusto di Orobica Food, dove si possono trovare solo prodotti di qualità capaci di stimolare la fantasia e l'inventiva di tutti gli amanti della cucina e del mangiar bene.

La bottega del gusto è stata concepita come luogo d'elezione delle eccellenze agroalimentari selezionate da Orobica Food. I clienti, seguiti da personale qualificato pronto a far scoprire ogni caratteristica del prodotto, potranno soddisfare il loro palato e apprezzare le tipicità proposte. Tutte le specialità alimentari in vendita nella bottega sono prodotti tipici con peculiarità proprie di una zona o regione d'Italia, conosciuta e rinomata per tradizione, in grado di donare al prodotto stesso una particolare caratteristica.

Seguendo la tradizione delle antiche botteghe, il cliente, entrando in Oro4Shop, ritroverà l'atmosfera, la cortesia e i profumi della tradizionale provincia italiana, piena di specialità locali che fanno del gusto e della genuinità i loro punti di forza. Mangiare bene significa anche comprare bene e sano. Oro4Shop è lo scrigno, vocato al gusto, dove trovare gli ingredienti perfetti a soddisfare il palato, anche il più esigente.

La bottega è aperta al pubblico dal martedì al venerdì dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 18.30 e il sabato dalle 8.30 alle 12.30. Entrando nella bottega del gusto il cliente potrà trovare le selezioni migliori di Orobica Food e avere consigli su come abbinarle tra loro riuscendo ad esaltare a pieno il gusto di ogni singolo ingrediente. cod 57563

Orobica Food
via della Castrina 1 - 24060
Chiuduno (Bg) - Tel 035 8361299
www.orobicafood.com




Genware



LE RADICI DEL CIBO

La storia millenaria del burro Usato anche in medicina e cosmesi

Il burro è un alimento le cui origini si perdono nella storia dell'uomo. Diverse leggende confermano la sua genesi remota e la collocazione geografica incerta. Non mancano proverbi, modi di dire ("avere le mani di burro"...), citazioni letterarie (Collodi nelle Avventure di Pinocchio, Decamerone per descrivere il Paese di Bengodi...), di propaganda militare ("volete burro o cannoni?"), cinematografiche (Ultimo tango a Parigi, Forrest Gump), canzoni ("Eri piccola così" di Fred Buscaglione, "Pasta al burro" di Bugo, "Parole di burro" di Carmen Consoli). L'arte invece rimanda al significato del latte, diventando un riferimento alla maternità e alla purezza: il dipinto di Quentin Metsys "Madonna con bambino" (1500-1510) è di matrice sacra, mentre la "Donna che prepara pane e burro per un bambino" di Pieter de Hooch (1660) è un tipico esempio di una scena familiare che ricorda i gusti dell'infanzia.

La più antica traccia della produzione del burro risale al terzo millennio a.C. incisa su un bassorilievo di calcare delll'epoca sumerica, conservato nel museo di Bagdad. Furono gli Arii, stabilitisi in India nel II millennio a.C., a sviluppare la tecnica del burro chiarificato, a lunga conservazione, ottenuto dopo una cottura a bagnomaria eliminando la maggior parte dell'acqua e della caseina. Incontriamo il burro presso gli Egizi, come da testimonianze conservate presso il museo archeologico di Berlino. Più volte citato già nell'Antico Testamento, veniva impiegato dai Romani solo nella cosmetica e nella medicina come unguento curativo. La sua diffusione è da ricercare nel Medioevo, ma è solo alla fine di questo periodo che si cominciò a utilizzarlo nella cucina. Nel XIX secolo si iniziò a produrre il burro a livello industriale grazie al separatore del 1872 di Wilhelm Le Feldt, che grazie alla forza centrifuga riuscì a scremare il latte in modo meccanico.



di Piera Genta

Per la legge italiana la denominazione burro senza ulteriori aggettivi è riservata al "prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca e al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca" e non può contenere grassi diversi aggiunti. La materia prima è la panna, che a seconda del processo adottato può essere di affioramento, di centrifuga o di siero. Il burro prodotto in Italia è per 2/3 burro da affioramento, poiché è un sottoprodotto della produzione di formaggi come Grana Padano e Parmigiano Reggiano, i quali necessitano l'utilizzo di latte parzialmente scremato per l'affioramento.

Il burro è generalmente composto da acqua, grasso 80-84% (per legge, minimo 80 nei salati e 82 nei non salati), proteine, lattosio, sali minerali. Il suo elevato contenuto di colesterolo fa sì che l'uso debba essere sempre moderato e che si eviti di friggerlo. Solo 100 grammi di burro forniscono 758 calorie. Per essere di buona qualità deve avere un aspetto uniforme compatto e lucido. Non deve contenere quantità eccessive di acqua evidenziabili dalla formazione di gocce durante il taglio. Va conservato in frigorifero a 5-6°C, perfettamente chiuso, per non più di 3-4 settimane per evitare che irrancidisca o che assorba odori sgradevoli. Nel freezer invece può essere conservato per un anno. cod 57682

CARRÈ D'AGNELLO IN CROSTA DI PANE CON PURÈ DI BROCCOLI E SCALOGNI GLASSATI www.ifse.it

Ingredienti per 4 persone

Piatto realizzato dallo Chef: **Riccardo Marello**

Docente IFSE Culinary Institute

Ingredienti

Per l'Agnello		
Carrè d'agnello	n.	**2**
Pane casereccio	g.	**150**
Timo rametti	n.	**4**
Maggiorana rametti	n.	**2**
Rosmarino rametti	n.	**2**
Uova	g.	**90**
Senape forte	g.	**40**
Paprika dolce	g.	**5**
Sacchetti per cotture sottovuoto	n.	**1**
Pepe nero, sale	q.b.	
Burro chiarificato	g.	**80**
Per il Purè di broccoli		
Broccoli	g.	**180**
Patate	g.	**180**
Parmigiano	g.	**30**
Burro	g.	**20**
Pepe bianco, sale	q.b.	
Per gli scalogni		
Scalogni	n.	**12**
Aceto di vino rosso	g.	**5**
Vino rosso	g.	**300**
Miele di castagno	g.	**20**
Alloro foglia	n.	**1**
Per la Salsa		
Fondo bruno d'agnello	g.	**300**
Senape	g.	**40**

Procedimento

Per l'Agnello

Disossate il carrè d'agnello in modo da poter ottenere due lombi. Tritate le erbe e distribuitele sui lombi d'agnello, regolate di pepe nero e pochissima paprika dolce. Inserite il carrè d'agnello in un sacchetto da cottura, fatelo cuocere sottovuoto in forno a vapore o in un bagno termostatico per 60 min. a 55°C. Tagliate delle fette di pane con l'affettatrice, spennellatele con uovo sbattuto, sovrapponendole. Raffreddate i lombi d'agnello in abbattitore di temperatura, spennellateli con la senape e regolateli di sale, successivamente avvolgeteli con le fette di pane e rosolateli in padella con il burro chiarificato, quindi scaldateli in forno per 2 minuti a 200°C.

Per il Purè di broccoli

Lavate e tagliate le patate e fatele cuocere in acqua salata. Pulite e lavate i broccoli, sbollentateli in acqua calda per pochi minuti, frullateli con un frullatore a bicchiere e incorporateli alle patate schiacciate; mantecate con burro e parmigiano e regolate di sale e pepe.

Per gli Scalogni

In una casseruola scaldate il miele con l'aceto di vino rosso, aggiungete gli scalogni e salateli leggermente; incorporate il vino rosso, l'alloro e lasciate cuocere per circa un'ora a fuoco lento, tappando la casseruola con un coperchio.

Per la Salsa:

Fate ridurre il fondo d'agnello con la senape, filtrate la salsa, regolatela di sale e pepe e legatela, se necessario, con pochissima maizena.



ITALIAN IFSE FOOD STYLE EDUCATION Culinary Institute

Fotografie e Grafica: **Pisano Saverio** *IFSE Culinary Institute*

L'Evo siciliano vuole cambiare passo

All'**Isola del Tesolio** la **Sicilia dell'olio extravergine d'oliva Igp** si è riunita per fare il punto della situazione sulla **situazione attuale del settore** tra potenziale altissimo e **necessità di innovarsi**



Alessandro Chiarelli

di *Riccardo Melillo*

Il dibattito si è tenuto a Mazara del Vallo (Tp) presso il giardino di Costanza Resort. «Produciamo tanto olio - ha spiegato **Alessandro Chiarelli**, presidente Cofiol - ma in una quantità non sufficiente per soddisfare la richiesta nazionale e internazionale. Bisogna rivedere certe politiche, tra cui l'ampliamento del numero di piante per ettaro che devono passare da 200 a 500 come minimo. Dobbiamo progredire, ne abbiamo i mezzi, ma sempre mantenendo la tradizione delle nostre antiche piante. Dobbiamo utilizzare la tecnologia per dar vita ad una nuova filiera, più performante, ma che mantenga gli antichi campi come base fondamentale».

Suggestivo e di grande interesse - anche perché ha offerto un particolare punto di vista introducendo il concetto di qualità democratica - l'intervento di **Paolo Inglese**, docente in Scienze agrarie, alimentari e forestali all'Università di Palermo. «Dobbiamo partire dal fatto che la gente con l'olio ci fa moltissime cose - ha spiegato - i produttori tuttavia sono chiamati a produrre oli di altissima qualità mantenendo prezzi bassi rispetto al lavoro che ci sta die-

tro. Bisogna consentire alle regioni che producono olio extravergine d'oliva di dialogare e confrontarsi su livello globale con produzioni intensive. E poi ci sono le eccellenze, le due cose non sono scollegate, bisogna avere masse di qualità medio-alta all'interno delle quali inserire le eccellenze, come accade nel vino altrimenti i consumatori acquistano oli di altri Paesi».

Infine la parola ai produttori, rappresentati da **Manfredi Barbera** dell'omonima azienda: «Il successo dell'olio siciliano si può esportare - ha ammesso - perché l'olio Evo siciliano ha caratteristiche uniche. Il nostro olio ha un'intensa fragranza di erbe aromatiche a cui non corrisponde poi un gusto invasivo, ma dolce, rotondo, armonico, accattivante. Potrei dire che dal punto di vista del profumo è molto maschile, mentre dal punto di vista del gusto è femminile, ne nasce una fusione perfetta a mio modo di vedere. Per questo abbiamo grandi vantaggi in tema di internazionalizzazione perché i mercati che cercano gli "estremi" trovano nell'olio siciliano il giusto compromesso. Per quanto ci riguarda siamo uno degli ultimi marchi storici completamente italiani ad essere rimasti in vita e poi siamo stati i primi a mettere l'olio in bottiglie di vetro. Siamo riconosciuti per questo in tutto il mondo. Nel futuro dobbiamo rilanciare un modello agricolo che sia attuale, la terra è ideale ma le tecniche adottate sono rimaste a 30-40 anni fa. Serve un grande sforzo del sistema per mettersi al passo coi tempi».

La dodicesima edizione di Isola del Tesolio si è chiusa con la consegna dei premi "Oliva d'oro - selezione speciale Barbera", iniziativa con cui ogni anno vengono premiate le personalità che si sono distinte nei diversi ambiti nella promozione e nella diffusione della cultura dell'olio extravergine siciliano.

I premiati sono stati, per la salvaguardia dell'ambiente e del consumatore con produzione bio, l'azienda agricola Alessandro Chiarelli, per la fedeltà e la costante affidabilità il frantoio cooperativa Saturnia, per la cura nella scelte delle materie prime, la creatività e l'innovazione, lo chef Riccardo Panarello del ristorante Sesto Canto, per essere punto di riferimento culinario per i top restaurants statunitensi nella fornitura di prodotti di qualità Joe Gurrera dell'azienda Citarella. Inoltre, il premio è andato a Fratelli Arena perché esempio per tutti i siciliani di come si può diventare grandi imprenditori senza perdere i grandi valori di qualità, territorio e famiglia, alla giornalista di Repubblica Licia Granello per la sua dedizione alla cultura del cibo, alla ditta Salvo 1968 di Tito Cumbo da 50 anni promotore della cultura gastronomica siciliana in Inghilterra e da 20 paladino dell'olio extra vergine d'oliva di qualità e a Rosaria Gambino per la dedizione e l'attaccamento all'azienda. La Sicilia dell'olio e delle olive ha grandissima potenzialità. A parlare chiaro sono i numeri. Nell'Isola esistono circa 150 diverse varietà di olive e la regione è il terzo produttore nazionale dopo Puglia e Calabria. Nella Regione Sicilia ci sono 619 Frantoi Oleari (*dati fonte Agea), Oleifici attivi, distribuiti in tutte le 9 province siciliane: Provincia di Palermo (124 frantoi), Agrigento (91), Messina (84), Catania (67), Enna (44), Siracusa (36), Ragusa (33), Trapani (97) e Caltanissetta (43 frantoi). Sei le DOP presenti nell'area olivicola siciliana, rispettivamente nelle province di: Trapani con due Oli Dop (Valli Trapanesi, Valle del Belice), Palermo (Val di Mazara), Messina (Valdemone), Catania (Monte Etna), Ragusa (Monti Iblei).

Il prezzo dell'oliva della prossima campagna di raccolta non è stato ancora fissato, ma il prezzo medio di un litro d'olio extravergine all'ingrosso andrà dai 4 ai 7 euro. cod 57326

Per informazioni: **www.cofiol.it**



La filiera dell'olio
Una corsa a ostacoli in annate difficili



Già la filiera dell'olio evo è poco compresa dal consumatore, abituato a pagare un litro poco più di 5 euro e sempre poco attento alla qualità. Se poi le condizioni climatiche ne compromettono anche la produzione... Chi compra deve ricordare che l'olio è un prodotto la cui qualità incide sulla salute. Un tempo le annate olivicole si ricordavano per abbondanza e per la resa sempre maggiore dell'olio. Poi, fortunatamente, arrivarono i frantoi moderni che sostituirono l'obsoleto metodo tradizionale, investendo sulla qualità e non più sulla quantità. Da qualche anno dobbiamo però scontrarci con le problematiche meteorologiche e parassitarie.

Negli ultimi quattro anni di raccolto, per due anni, la mosca ha imperversato in lungo e in largo per gli oliveti d'Italia. Durante la scorsa primavera purtroppo, una gelata ha fatto scendere le temperature quasi fino allo 0°C, bruciando i fiori che avevano riempito copiosamente i rami, pronti per far nascere alla fine dell'infiorescenza, le piccole olive. Questo ha portato a perdere in zone molto attive per la produzione dell'olio anche il 70% e 80% del raccolto, come nelle province pugliesi della Bat e di Bari. In Sicilia, invece, a causa della mosca olearia in zone quali Palermo e Caltanissetta si stima una perdita fino all'80%. In zone quali Castelvetrano e Menfi invece, grazie a nuovi investimenti per migliorare le tecniche colturali, la perdita si assesterà a "solo" il 30%. Ci sono zone come la Toscana e l'Umbria che non hanno subito grandissime perdite, ma considerando che queste due regioni insieme, posso produrre solo il 3% della produzione nazionale, la consolazione diventa davvero effimera.

E allora quale consiglio dare al consumatore che nel 2019 troverà molto meno olio e probabilmente non di estrema qualità? La prima cosa è cercare di conoscere sempre di più l'azienda, o il frantoio o il produttore. In questi ultimi anni, oltre alle poche guide cartacee che raccontano il prodotto, sono nate decine di concorsi, premi e medaglie che riconoscono alle solite 50-100 aziende l'attestazione per aver fatto un olio "come Dio comanda".

Partirei da quel punto; esattamente come si è fatto nel vino che da trent'anni riconosce a centinaia di aziende la bravura e la perfezione di un prodotto di qualità. Ma perché nell'olio extravergine questo passaggio alla ricerca della bontà suprema non si è sviluppato nel consumatore? Per due motivi. L'olio non si beve, non si mangia e alla lunga non è un prodotto godibile. Sono cresciuti i consumi del vino di qualità, della birra a 15 euro per mezzo litro, che consumiamo in pochi minuti in pizzeria, del riso invecchiato a 10 euro per mezzo chilo o del pane ai multi cereali con farine speciali a 9 euro al chilo. In secondo luogo, l'olio non invecchia come il vino e quindi se non è messo a riparo da luce, aria e calore, perde ogni sua godibilità dopo meno di due anni. Poi purtroppo, nell'immaginario collettivo, deve continuare a costare 5 o 6 euro al litro, tanto ne serve solo qualche goccia per condire.



di Fausto Borella

Invece non ci accorgiamo che quelle gocce, se solo provenissero da una delle oltre 100 cultivar su 500 esistenti in Italia, con polifenoli di almeno 400 mg fino a 900 al kg, sarebbero la nostra salvezza quotidiana, giorno dopo giorno. Ovviamente mezzo litro di un olio del genere avrà dei costi molto più alti; si tratta di salute oltre che di piacere nel sentire profumi inebrianti e freschissimi e nel constatare che quel piatto e quell'ingrediente, da normale, sarà diventato buonissimo.

Fidatevi di noi esperti appassionati, ricercate una bella bottiglia di olio e magari regalatela ai vostri amici; sarà il cadeaux più bello che potreste fare, per impreziosire una bella cena. cod 57696

Giulio Ferrari Rosé

Esclusiva Riserva di grande intensità



di *Renato Andreolassi*

Una grande festa, per un grande vino. E non poteva che essere così per il Giulio Ferrari Rosé Riserva del Fondatore. Una nuova etichetta custodita per lungo tempo nel segreto delle cantine. Dopo 11 anni di affinamento sui lieviti, ieri sera nella splendida Villa Margon di Trento sono state stappate le prime bottiglie. La presentazione ad un pubblico di esperti fra gli splendidi e ben conservati affreschi della dimora cinquecentesca di Ravina. Il Giulio Ferrari Rosé è una Riserva Trentodoc che testimonia la ricerca costante dell'eccellenza e l'indissolubile legame con il territorio della casa trentina.



Lo scorso settembre è entrato in commercio. Poche migliaia di bottiglie - 5mila, ciascuna custodita in un raffinato cofanetto - di un prodotto unico, vanto di un'intera famiglia. I Lunelli, i tre fratelli, i nipoti e tutti i congiunti erano presenti alla "prima" del Rosé destinato a diventare la punta di diamante di una casa vitivinicola che lo scorso anno ha prodotto 5 milioni e mezzo di bottiglie. L'80% è stato venduto in Italia, il restante principalmente in Germania e Stati Uniti. 260 dipendenti per un fatturato annuo di 100 milioni di euro. Vini che nascono nel cuore del Trentino dove da poche settimane è terminata la vendemmia nei vigneti più in quota, tra i 700 e gli 800 metri. «Era il 1902 quando Giulio Ferrari decise di dare forma al suo sogno: creare in Trentino bollicine d'eccellenza. Visione, coraggio e passione - è stato ricordato alla serata di presentazione fra celebri "arie" classiche - rivivono dopo oltre un secolo, nel Giulio Ferrari Rosé, raffinata espressione del Pinot Nero di montagna».

Un dolce sentore di tamarindo con un retrogusto di mandorla accompagna questo rosato di una leggerezza che sa di soavità. E lo dice chi guidando nel rientro notturno da Trento a Brescia ha avuto tutto il tempo per distinguere e gustare i profumi delle bollicine rosate abbinate al menu creato appositamente dallo chef due stelle Michelin e socio Euro-Toques, Alfio Ghezzi. Cotto in foglia di vite, crudo in insalata ed estratto da bere come entrée, e poi un magnifico Raviolo di gallina, accompagnato da una Riserva del 2007. Nella seconda parte il gran tripudio con il Giulio Ferrari Rosé 2006 (la prima annata) abbinato al Capriolo Rosalpina e pastinaca. Infine, un supremo Rosé crema alla rosa Damascena. Festa doveva essere e festa è stata per un vino che è di compagnia ma anche un atto di amore ed entusiasmo verso una grande terra di montagna. cod 57539

Ferrari Trento
via Ponte di Ravina 15 - 38123 Trento
Tel 0461 972311
www.ferraritrento.it



Nelle bollicine Montelvini più struttura, sapidità e note fruttate

La qualità dell'Asolo Prosecco Docg punta sempre più in alto. Montelvini è una delle aziende che più investe in ricerca e sperimentazione e negli anni è diventata simbolo del territorio e della denominazione. L'azienda di Venegazzù (Tv) ultimamente ha adottato un nuovo protocollo di spumantizzazione e vinificazione per l'annata 2017 della Linea Serenitatis. Grazie ad esso, si preservano ed esaltano ancora di più le qualità dei vini provenienti dal particolare terroir della denominazione, che si estende su 19 comuni e vede come simbolo lo splendido borgo di Asolo. Il protocollo prevede un'attenta selezione dei vigneti e delle uve, una tecnologia all'avanguardia con presse di ultima generazione e un laboratorio che effettua oltre il 90% delle analisi di routine all'interno dell'azienda. La strategia principale è ridurre durante la produzione gli arricchimenti di ossigeno nel vino, che compromettono la qualità.

Così, nell'Asolo Prosecco Superiore Extra Dry Serenitatis sono state esaltate la struttura e l'armonia, perfettamente bilanciate in un equilibrio compiuto tra dolcezza, acidità e mineralità, mentre per il Brut emergono maggiormente gli aromi fruttati e le note agrumate, dovute alle escursioni termiche tra giorno e notte dell'ambiente collinare tipico di Asolo. Infine la tipologia Extra Brut, che più esprime l'unicità di questo territorio (l'Asolo Docg è l'unica denominazione del Pro-







Alberto Serena

secco che può vantare nel disciplinare la versione Extra Brut), esalta sapidità e mineralità, dovuta al suolo di medio impasto composto da marne e argille, talvolta ricco di ossidi di ferro, che conferiscono anche maggiore corpo e persistenza.

Montelvini continua a investire anche nel recupero dell'antico "Vigneto Ritrovato", l'unico nel centro di Asolo, in collaborazione con il Crea-ve (Centro di ricerca per la viticoltura e l'enologia) alla scoperta delle radici dell'Asolo Prosecco Docg.



In quest'area la viticoltura è una lunga tradizione che ha mantenuto la biodiversità di vitigni, preservando le varietà minori. Una denominazione di cui la cantina si fa portavoce nel mondo, poiché è in queste terre che da 135 anni la famiglia Serena produce vini d'eccellenza. Il "Vigneto Ritrovato" è all'interno del giardino all'italiana della splendida Villa De Mattia: all'inizio del 2019 sarà impiantato un clone di Glera tipico dell'area, quasi scomparso perché poco produttivo.

Annata d'oro per l'Asolo Prosecco Superiore Docg

Il clima equilibrato di quest'anno, che ha regalato una primavera fresca e un'estate non torrida, ha contribuito ad esaltare le caratteristiche uniche del vino: l'aroma agrumato, la sapidità e la struttura. Sarà un'annata d'oro quella dell'Asolo Prosecco Superiore Docg 2018 firmato Montelvini. «Fin dall'inizio della vendemmia - spiega l'enologo **Stefano Nandi** - le uve si sono dimostrate belle, sane, con grappoli praticamente perfetti. La cantina simbolo dell'Asolo Prosecco Superiore Docg si appresta, quindi, a regalarci un'ottima annata».

In queste ultime settimane Montelvini ha chiuso la vendemmia 2018, un rito che l'azienda compie da più di 130 anni assieme ai viticoltori del territorio, con i quali ha collaborazioni ultradecennali, tramandate spesso di generazione in generazione. «Negli ultimi anni - afferma **Alberto Serena**, amministratore delegato di Montelvini - abbiamo coinvolto i viticoltori in un processo virtuoso di graduale e costante innalzamento qualitativo della produzione, anche attraverso consulenze tecniche sulla conduzione dei vigneti e assistenza sul campo».

Un impegno, quello portato avanti dall'azienda di Asolo, che ha contribuito a consolidare il crescente interesse per il Prosecco d'eccellenza italiana anche oltre i confini nazionali: un successo che riconosce il giusto valore a un prodotto che nasce dal rigoroso rispetto del disciplinare più severo tra quelli del Prosecco e premia lo strettissimo legame di Montelvini con il proprio territorio.

cod 57571 e 57572

Montelvini
Via Cal Trevigiana 51 - 31040
Venegazzù di Volpago del Montello (Tv)
Tel 0423 8777 - www.montelvini.it



Metti una sera a cena con...
Olivier Krug

di *Riccardo Melillo*

Monsieur **Olivier** (sesta generazione della famiglia) è stato ospite di **Oscar Mazzoleni** al ristorante Al Carroponte di Bergamo (Ambassade Krug dal 2017) per una cena evento in onore della storica maison. «Sono molto felice di essere qui a Bergamo questa sera in compagnia del mio amico Oscar Mazzoleni - ha spiegato Olivier Krug - che non solo è un amico ma è anche un Krug Ambassador, il che significa che lui è uno dei pochi in Italia che conosce Krug quasi meglio di me».

«Quello che rende Krug così speciale - prosegue Olivier - è il fatto che è l'unica Maison che ogni anno crea le Cuvée prestige da 166 anni ininterrottamente, un bicchiere di Krug è come una sinfonia in cui tutti gli strumenti suonano insieme, questo è il nostro stile».



E, viste queste premesse, il menu della serata, studiato da Oscar Mazzoleni (patron e anima de Al Carroponte) con la sua brigata, non poteva non essere all'altezza.

Si inizia con Gazpacho di pomodoro, gambero rosso di Mazara del Vallo Fritto in abbinamento a Krug Grande Cuvée 166ème édition, grande acidità e freschezza, quasi irrequieto nella sua giovinezza e lascia presagire uno splendido sviluppo nel tempo.

A seguire Carpaccio di scampi, fichi caramellati, mandorle tostate e caviale con Krug Grande Cuvée 164ème édition, base 2008, annata strepitosa in Champagne, carattere vibrante e mascolino, al naso richiama l'inconfondibile stile della Maison.

Poi Risotto ai porcini in due consistenze con Krug 2004, millesimo commercializzato nel 2017 e che quindi ha fatto oltre 12 anni di affinamento in cantina; si apre con note di zenzero, agrumi canditi e mela cotogna, al palato equilibrato, con note leggere di brioche e miele. Bouillabaisse rivisitata con concassea di cuore di bue con Krug Rosé 22ème édition, un rosé che non è un rosé, un rosato da macerazione, color cipolla, divertente e beverino, raffinatezza e seduzione. A chiusura, dessert Parfait di mango e rosmarino.

Con questa serata Al Carroponte ha riaperto il ciclo dei tasting a cadenza mensile, pensati appositamente per diffondere la cultura del vino e particolarmente graditi dai clienti più affezionati e dagli appassionati di questo mondo. E se il buongiorno si vede dal mattino... «*Bravò* Oscar!».

cod 57353







Una mostra d'arte nei sotterranei del maestoso Domaine Pommery

Fino al 15 giugno 2019, venti artisti internazionali sono stati invitati a creare opere dentro le famose, immense "caves" della Maison Pommery per mettere in discussione la nozione di sotterraneo. A Reims, il 14 settembre scorso, Pommery ha inaugurato la mostra "L'Esprit souterrain", a cura del gallerista e critico d'arte **Hugo Vitrani**. «Il sottosuolo è un territorio di fantasia - spiega Vitrani - avanza furtivamente come l'inaspettato, minaccia ma attrae. Una zona di non-circolazione la cui realtà aumentata è infestata da chimere, calore magmatico, serpenti con tre teste, rituali sciamanici, misteri, bellezze convulse e vene elettriche».

Il sottosuolo affascina. La Terra è rotonda, quindi dai tempi di Galileo il sotterraneo è il centro del mondo. È qui, sei piedi sotto terra, che il miracolo dell'arte è nato 40mila anni fa nel crepuscolo del sottosuolo, invadendo le mura con bisonti, uri, cervi, orsi o tracce di mani. Disegnata nell'oscurità sfidando la paura, l'arte è stata animata da quella sensazione del proibito che continua ad eccitare, secoli dopo, gli artisti di strada che hanno messo i loro dipinti al di sopra delle leggi e ai margini della città. Il Domaine Pommery affascina per il suo percorso sotterraneo. Le sue cantine si snodano fino a 30 metri dal suolo tra prospettive di gallerie, alcove profonde e scure, immense buche di gesso con pareti patinate e umidità verdastra. Immersa nell'opacità, la mostra "The Underground Spirit" funziona come un incrocio di confini fisici e mentali: l'arte diventa tutt'uno con i luoghi dove si confronta, tra luminosità e penombra, dal monumentale al dettaglio, dallo spettacolare all'invisibile e talvolta all'inaccessibile. L'arte è indomabile! Per la 14ª Pommery Experience, venti artisti internazionali di diverse generazioni e pratiche - dal video alla pittura, ai graffiti, alla musica e alla scultura - sono stati invitati a produrre opere "in situ" come risposta al luogo, per rivelarlo meglio, ingrandirlo o sfidarlo.

Gli artisti (in ordine di presentazione) sono: Tania Mouraud, Aline Bouvy, Bruno Gironcoli, SAEIO, Olivier Kosta-Théfaine, Wouter Van Veldhoven, Matias Faldbakken, Guillaume Bresson, Alix Desaubliaux, Ida Ekblad, Mohamed Bourouissa, Tala Madani, SKKi©, Antwan Horfee, Holly Hendry, KAYA (Debo Eilers, Kerstin Brätsch) avec N.O.Madski, Pakui Hardware, Keiichi Tanaami, Zsofia Keresztes, Cleon Peterson, Florian et Michael Quistrebert.

cod 57596

Vranken-Pommery Italia
piazza Pio XI, 5 - 20123 Milano
Tel 02 878806
www.vrankenpommery.it

Gruppo Mezzacorona, Maccari lascia Francesco Giovannini nuovo direttore

Fabio Maccari lascia la direzione generale del **Gruppo Mezzacorona** per approdare verso altri lidi in cerca di nuove sfide e **passa il testimone a Francesco Giovannini**, 47 anni, scelto dal Consiglio di amministrazione e dal presidente **Luca Rigotti** che dà il benvenuto al nuovo entrato



Maccari ha lavorato per il gruppo dal 2012 portando anche risultati soddisfacenti. Per questo il presidente Rigotti lo ha voluto ringraziare caldamente augurandogli il meglio per la sua carriera futura mettendo in evidenza la sua azione determinata per migliorare le performances del Gruppo e raggiungere alti livelli di eccellenza produttiva e qualitativa, apportando un prezioso contributo in termini di innovazione, competenza e professionalità e centrando prestigiosi traguardi aziendali.

Rigotti, in particolare, lo ha ringraziato per avere operato costantemente nella formazione e qualificazione delle risorse umane interne preparando un'affidabile squadra di collaboratori pronti adesso ad assumersi la responsabilità di guidare dal punto di vista operativo le aziende del Gruppo, in continuità con le scelte strategiche del Consiglio di Amministrazione e con i progetti di sviluppo prefissati.

Quanto al neo direttore, Giovannini è laureato in Economia e Commercio, al momento della nomina era direttore della società controllata Nosio Spa e collaboratore dell'azienda dal 1997. Contestualmente, il Consiglio di amministrazione della Nosio SpA, società dedicata allo sviluppo commerciale e agli investimenti del Gruppo, ha nominato come nuovo direttore, in sostituzione di Giovannini, Stefano Fambri, 53 anni. cod 57611



Gruppo Mezzacorona
via del Teroldego 1/E - 38016
Mezzocorona (Tn) - Tel 0461 616399
www.mezzacorona.it

Ostriche e vini siciliani
Abbinamenti inaspettati ma ben riusciti

Una serata al **Carlton Baglioni di Milano** per scoprire come le eccellenze di **I Love Ostrica** possano trovare un nuovo partner nel brand **Cusumano**, portabandiera dei **vini siciliani** nel mondo. Insolito, ma accattivante



di *Marco Di Giovanni*

L'atmosfera è quella giusta: di classe, elegante, ma non invadente. Il Baglioni in via Senato lascia spazio ai due protagonisti della serata, le ostriche del brand di **Luca Nicoli** e i vini Cusumano. «Di solito si abbina l'ostrica allo champagne - ci ha raccontato Nicoli - o a un vino bianco particolarmente minerale». L'applauso più grande va forse al sommelier di I Love Ostrica Davide Rossetti, che è stato in grado di abbinare le ostriche con i vini della cantina siciliana. Vale la pena focalizzarsi sulle "coppie" in degustazione, per scoprirne un po' di più. «Si parte con un'ostrica irlandese», ci dice Nicoli. Per contestualizzare ancora meglio, siamo immersi nelle fredde acque oceaniche della baia di Donegal. L'ostrica è selvaggia, il guscio ha sfumature color ebano, il bouquet è salmastro e in bocca si scopre dolce. Per esaltarne le caratteristiche è stato scelto il 700 Brut Metodo Classico: «Siamo nella tenuta Ficuzza - spiega per quanto riguarda il vino **Diego Cusumano** - a 700 metri sopra il livello del mare. Qui il microclima è unico, con inverni freddi ed estati miti. Il 700 è un blend di due vitigni, Pinot Nero e Chardonnay; la produzione è limitata, vogliamo che questo vino esprima al meglio questo territorio, così distinguibile per freschezza ed acidità».

Passiamo a un'ostrica della Normandia, siamo travolti dalle maree di Utah Beach. Il guscio è bianco, l'ostrica è di piccole dimensioni. L'armonia è di erba cipollina, all'assaggio prevale una spiccata dolcezza che si chiude con il sapore di erbe agliate. Il meglio di quest'ostrica si rivela in contrapposizione alla sapidità dello Shamaris, «prodotto nel territorio di Monreale, nella tenuta Montepetroso a 400 metri sopra il livello del mare. Anche qui un microclima favorevole: durante il periodo estivo la Tramontana abbassa la temperatura delle uve e crea un'escursione termica tra giorno e notte capace di donare poi al vino grande aromaticità e adicità». Lo Shamaris è Grillo 100%, la sua sapidità completa le note erbacee tipiche delle spiagge di Utah Beach e dona alla dolce e croccante ostrica una persistenza appagante.

La Fine de Claire arriva da «Marennes-Oléron, territorio tra i più importanti per la produzione di ostriche in Francia», è conosciuta in tutto il mondo, ha un tipico sapore di terroir ottenuto dopo un affinamento di quattro settimane nei bacini di argilla. L'abbinamento è con il Moscato dello Zucco, Moscato bianco 100%, una vera specialità di cui Cusumano produce, nella Tenuta San Carlo, solo pochissime bottiglie numerate.

«Questo vino lo facciamo solo noi, è un vino del cuore, uno di quei vini perduti, che venivano prodotti un tempo e che sono poi scomparsi». La dolcezza del Moscato doma la sapidità della Fine de Claire. cod 57391





Sinuosa 75



Water Collection



Labyrinth, edizione limitata che celebra l'Amarone Famiglia Pasqua

Una raffinata etichetta disegnata dalla giovane artista veneta Giorgia Fincato, che ha avvolto la bottiglia in un tratto continuo su più piani prospettici. Attraverso una speciale serigrafia, il disegno diventa materico e si trasfigura in un labirinto. L'espressività interiore di Giorgia si materializza nel suo gesto, l'inchiostro sulla carta diviene l'estensione del suo corpo. Il suo disegno, un tratto continuo che si sviluppa su più piani prospettici, può venir percorso e vissuto come un labirinto.



Labyrinth racchiude la vendemmia 2013 dell'Amarone Famiglia Pasqua. Un vino di grande struttura e carattere, le cui uve provengono dai vigneti di Mizzole nella Valpolicella Orientale. Colore rosso intenso, al naso è ampio, con freschi e decisi profumi di frutti rossi come mora e ciliegia, toni speziati che ricordano cioccolato, tostatura e note dolci di vaniglia. In bocca è caldo, equilibrato, con tannini soffici e note di appassimento sul finale.

Pasqua vede nel labirinto una rappresentazione della propria storia e del proprio impegno quotidiano. Il know how accumulato in quasi 100 anni di lavoro in vigna e in cantina è frutto di ricerca, caparbietà e audacia. Esattamente come chi si muove in un labirinto e con tenacia ne guadagna il centro. Il labirinto può essere considerato anche una metafora del processo degustativo. Ogni volta che si assaggia un grande vino lo si "decodifica". Richiamando attraverso la nostra memoria e i nostri sensi esperienze che ci portano a riconoscere le sue qualità, riusciamo ad interpretare la sua complessità. Ad ogni sorso, la nostra conoscenza in parte si rettifica in parte si consolida, facciamo un percorso con i nostri sensi fino a quando non sentiamo che questo vino è "nostro" perché ora lo conosciamo, lo abbiamo incontrato, siamo arrivati al suo centro.

Come il labirinto disegnato sulla bottiglia, nel parco delle cantine Pasqua in Valpolicella è stato realizzato un vero e proprio labirinto, una magnifica installazione permanente che si estende per 1.600 mq: 991 piante di alloro alte quasi 2 metri definiscono un percorso di 450 metri, all'interno del quale ci si può immergere per provare a trovarne il centro. cod 57626

Pasqua Vigneti e Cantine
via Belvedere 135 - 37131 Verona
Tel 045 8432111
www.pasqua.it





foto: Francesco Furlanetto

La grande festa del vino
260 le etichette degustate

L'undicesima edizione della kermesse dedicata ai grandi vini d'Italia e del mondo ha raccolto grandi consensi, con visitatori provenienti da 10 regioni d'Italia e dall'estero, in particolare Usa, Romania, Olanda e Spagna. Un folto e appassionato pubblico ha decretato il successo de "La grande festa del vino" 2018. L'evento, svoltosi a Mirano (Ve) sabato 22 e domenica 23 settembre scorsi, ha acceso i riflettori sul mondo enologico attirando visitatori provenienti da tutte le regioni del centro-nord Italia e non solo, per degustare i 260 vini in degustazione provenienti da ogni regione d'Italia e da 18 Paesi del mondo.

Anche per questa 11ª edizione l'indice di gradimento generale registrato sia dagli ospiti che dai titolari delle varie cantine espositrici, dai giornalisti, dai sommelier e dai vari operatori del settore è stato molto alto: sia i produttori che i visitatori hanno apprezzato i vini e l'organizzazione. Due giornate intense di degustazioni, sapori, cultura, suggestioni, emozioni e puro divertimento. Un successo che ha ripagato pienamente gli organizzatori, **Vanni** ed **Ezio Berna**, titolari dell'Enoteca Le Cantine dei Dogi.

«Due sono state le novità di quest'anno - ha spiegato Vanni Berna - la prima è la location, Villa Patriarca a Mirano, una splendida villa veneta del '700; la seconda sono i vini internazionali, provenienti da 7 Paesi europei e 11 del resto del mondo. L'obiettivo di questa manifestazione è far conoscere piccole realtà e cantine emergenti al pubblico dei wine lovers e degli operatori specializzati. Si tratta di aziende che producono anche solo 800-1.000 bottiglie l'anno. La percentuale del ricambio di aziende presenti è stato quest'anno del 20%. Il prossimo anno abbiamo intenzione di aumentare sia il livello qualitativo dei vini che le zone di provenienza, arrivando magari a 22-23 Paesi del mondo».

Piccola curiosità: la sala riservata ai vini internazionali è stata la più visitata. Grande interesse è stato riscontrato per i vini europei (in particolare austriaci, ungheresi, portoghesi e francesi), così come per quelli provenienti dal resto del mondo (Messico, Nuova Zelanda, Africa, Brasile, Perù, Cile, Uruguay, Israele).

Gli organizzatori della rinomata kermesse stanno già programmando l'edizione 2019 con molte novità. Vanni ed Ezio Berna, inoltre, vi aspettano a marzo 2019 per un altro importante evento, dedicato esclusivamente alle grandi bollicine d'Italia, Francia e resto d'Europa: "Bollicine in Villa" arrivato alla sua 3ª edizione. Per restare aggiornati visitare il sito **www.bollicineinvilla.it**.

cod 57750

Per informazioni su La grande festa del vino: **www.lagrandefestadelvino.it**

Moscato di Scanzo Docg
Dalla cena al cocktail



Un evento, quello organizzato da Terre del Vescovado, per la promozione del Moscato di Scanzo Docg in primis, ma anche delle altre eccellenze bergamasche. Dai piatti di cuochi del territorio ai drink di Abi Professional. La serata, svoltasi sotto l'insegna di Sapori del Vescovado, aveva infatti questo scopo: la promozione delle eccellenze del territorio. È questo uno degli obiettivi del Consorzio Terre del Vescovado, che ha come prima volontà quella di valorizzare il patrimonio naturale, artistico, enogastronomico e il complesso degli eventi dei 15 comuni che rappresenta nella Bergamasca.

«Dall'arte alla cultura fino alle attività all'aria aperta. Ma senza dubbio l'enogastronomia è il nostro cavallo di battaglia». **Angela Vitali**, presidente del Consorzio Terre del Vescovado, è convinta che il modo migliore per valorizzare eccellenze come appunto il Moscato di Scanzo Docg sia strapparlo dal suo limite di "vino da meditazione" e declinarlo in situazioni come «il primo contest di mixology dedicato a questo vino, o il suo abbinamento con le tante eccellenze che i cuochi della serata hanno valorizzato nei loro piatti».

I quattro chef scesi in campo per promuovere il Moscato nel bicchiere da una parte e i prodotti bergamaschi di eccellenza dall'altra sono stati Ezio Gritti del Ristorante Gritti (Bergamo); Federico Coria del One Restaurant Chicco Coria (Dalmine); Stefano Cerveni, due stelle Michelin del ristorante Due Colombe a Borgo Antico nel cuore della Franciacorta; e infine Fabrizio Ferrari dell'Unico di Milano.

L'antipasto è stato preparato dallo chef Coria, un Tronchetto di testina e formaggio di capra fresco, servito con misticanza ed erbe aromatiche alla riduzione di Moscato giallo; in abbinamento un Incrocio Manzoni. A seguire i Casoncelli rivisitati al Moscato di Scanzo di Ezio Gritti, accompagnati da un Valcalepio Rosso Riserva. Il Cervo laccato alla birra Mùscat è stato il piatto di Fabrizio Ferrari, abbinato al Rosso di Patrizio Magri. A chiudere il bistellato Cerveni, con il Semifreddo al miele d'acacia, nocciole caramellate e olio d'oliva extravergine, con uno Spumante dolce.

Le Terre del Vescovado non si sono limitate alla cena, hanno voluto fare qualcosa di più: una cocktail competition che ha visto primeggiare il barman Francesco Pittalà con il suo Moscato Cooler, con Moscato di Scanzo, sciroppo di zucchero e Ginger Ale. Si è aggiudicato il secondo posto Pierluigi Ricci, con lo Scanzonato, preparato con Moscato di Scanzo Docg, Aurum, succo di pesca di vigna, gelatina di lavanda e gocce di angostura. Terzo gradino del podio per Alberto Di Franco e il suo Mi.Scanzo, con Moscato di Scanzo Docg, Cocchi Chinato, Berto Aperitivo e Chocolate Bitter. cod 57445



Francesco Pittalà riceve il primo premio





BOLLICINE... CHE PASSIONE!

Zéro Dosage Encry
Eleganza e finezza senza tempo

di *Piera Genta*

Zéro Dosage Grand Cru Grande Cuvée Encry è un Blanc de Blancs allo stesso tempo tradizionale, perché espressione del suo territorio, e moderno, perché guarda al futuro scegliendo l'essenzialità. Un territorio speciale, pochissimi ettari di vigneto situati nel villaggio Le Mesnil Sur Oger nel cuore della Côte de Blancs, classificato al 100% nella classifica dei Cru, uno dei soli 17 che può fregiarsi della denominazione Grand Cru della Aoc dello Champagne. Nato da una storia di passione per un vino iconico e da una sfida, quella di Enrico Baldin e Nadia Nicoli della Maison Veuve Blanche Estelle, due italiani che in pochi anni con lo Champagne Encry hanno raggiunto un ottimo livello qualitativo. Costruito attorno al grande Chardonnay di questa zona, frutto di un'area geologica e geografica eccezionale, terreno particolare, gessoso mescolato con gli strati di fossili marini lasciati in questi terreni dalle acque di un mare ritiratosi circa 70 milioni di anni fa.

Senza trucchi, come la natura lo vuole. Eleganza e finezza per questo Zéro Dosage, solo acciaio, niente malolattica ed un riposo per 42 mesi. Remuage manuale sur le pupitre e sboccatura alla volée. Bollicina finissima, decisa, note di fiori bianchi e sfumature agrumate che donano profondità. Preciso. Finale che sa essere sapido con una buona persistenza ed elegante tanto da essere raffinato. Un cambio di etichetta, bianca, e colletto rosso. Disponibile fino ai Jeroboam.

cod 57700

Per informazioni: **www.champagne-encry.com**

Consorzio Bardolino celebra i suoi cru
Masterclass e degustazioni "storiche"

di *Gabriele Ancona*

Festa grande a Verona per i 50 anni del Consorzio Bardolino. Le sottozone storiche del vino veronese, La Rocca, Montebaldo e Sommacampagna, ripristinate dopo un secolo, sono state presentate il 30 settembre. Già note a fine Ottocento, sono ora rinate con l'approvazione da parte dei soci del Consorzio del nuovo disciplinare attualmente in attesa della conferma ministeriale. La celebrazione, denominata Bardolino Cru, si è articolata in un incontro con i produttori e in diverse masterclass presso il Palazzo della Gran Guardia, di fronte all'Arena.

Gli operatori professionali e il pubblico hanno potuto degustare e confrontare 49 vini di varie annate proposti nel banco d'assaggio. Presenti 14 cantine del Bardolino, selezionate da una commissione che ha valutato i prototipi dei vini di sottozona, e 9 vigneron francesi dai cru di Morgon, Fleurie e Moulin à Vent, nella zona del Beaujolais, la parte della Borgogna coltivata a Gamay. Un parallelo con una rilevante valenza storica.

Nell'ambito delle masterclass, se ne sono svolte due caratterizzate da verticali "storiche" di Bardolino (etichette del 1956, 1959, 1961, 1968, 1978) per sfatare il falso mito della scarsa longevità del rosso gardesano. La giornata ha previsto anche le degustazioni "I Tre Bicchieri del Bardolino", che ha proposto tutti i Bardolino vincitori dei Tre Bicchieri della guida del Gambero Rosso, e "I cru del Beaujolais" con protagoniste le etichette francesi.

cod 57652



DÉJÀ BU

Faro Palari 2009
Un rosso siciliano da scoprire


di Guido Ricciarelli

Un recente (e folgorante) riassaggio del Faro Doc Palari 2009 (lo ricordavo buonissimo ma è ancora in piena parabola ascendente) suggerisce una riflessione sulle tante gemme nascoste della produzione tricolore. Non tutti sanno di questa Doc, il cui riconoscimento risale al 1976 e che ruota attorno ai due piccoli villaggi di Faro e Faro Superiore, a pochi chilometri dal centro di Messina. Queste alte colline che guardano lo Stretto hanno trovato in Salvatore Geraci un interprete di particolare sensibilità, capace di posizionare Palari tra i produttori di riferimento non soltanto siciliani ma nazionali (Gambero Rosso e Slow Food, allora ancora in sodalizio, premiarono il Faro 2005 come rosso dell'anno nell'edizione 2008 della Guida Vini d'Italia).

Il disciplinare prevede l'uso di uve Nerello Mascalese da un minimo del 45 ad un massimo del 60%, di Nerello Cappuccio dal 15 al 30%, di Nocera dal 5 al 10%. È ammesso l'utilizzo di altre cultivar autoctone come il Nero d'Avola sino ad un massimo del 15%. La denominazione può oggi contare su una decina di produttori per poco più di 20 ettari complessivi, tra i quali spicca l'emergente Le Casematte, già in grado di affiancare Palari nei riconoscimenti delle Guide.



La naturale propensione dei vini di zona - del resto noti sin dai tempi della colonizzazione greca della Sicilia - verso l'eleganza e l'agilità gustativa, fermi restando i rimandi a profumi spiccatamente mediterranei e le analogie di piccoli frutti (fragolina, lampone, cassis) trovano conferma anche nei "secondi vini" aziendali, talvolta non così distanti da quelli di punta (soprattutto nel caso del Rosso del Soprano Palari). Più di un'affinità con la viticoltura etnea (di cui presto ci occuperemo), oggi giustamente celebrata per la sua alta qualità diffusa. In fondo prossima, geograficamente e stilisticamente.

cod 57709

UN AUTOCTONO AL MESE



Pignolo, ottimo con le specialità friulane

di *Piera Genta*

• Autoctono a bacca nera, tipicamente friulano, il Pignolo ha origine sulle colline di Rosazzo (Ud). Il nome pare derivi dalla particolare conformazione del grappolo, serrato e compatto, che ricorda la forma della pigna. Piuttosto delicato e sensibile all'oidio e alla filossera, sul finire dell'Ottocento era praticamente scomparso. È uno dei protagonisti del lavoro di recupero degli antichi vitigni friulani, iniziato alla fine degli anni '70, quando le marze da innestare sono state trovate da Walter Filiputti presso l'Abbazia di Rosazzo, un filare quasi centenario miracolosamente scampato all'attacco della filossera. Nel 1983 venne incluso tra i vini della Doc Colli Orientali del Friuli, dal 2011 nella Docg Rosazzo.

Il vitigno si presenta cespuglioso, quasi selvatico. Il vino, spigoloso in gioventù, può essere dimenticato in cantina per molti anni. Colore rosso rubino intenso con sfumature granata se invecchiato. Aroma delicato e complesso che col tempo si impreziosisce di mille sfumature speziate. Pieno e rotondo con tannicità importante, perfezionata dal passaggio in legno e dall'affinamento in bottiglia. Da abbinare con i piatti della cucina friulana e ai formaggi tipici. cod 57694

BEN...BEVUTI AL SUD

I vini di Terre di Shemir Chicche nell'enologia trapanese



di Gianni Paternò



Terre di Shemir della famiglia Pellegrino è un'azienda leader per l'olio, splendido, siculo, pluripremiato. Un'azienda tutta familiare con Francesco alla guida. Da 2 anni per il vino è cointeressato l'enologo Dino Croce e delle 10 etichette originali ne sono rimaste 4 solo di autoctoni Nero d'Avola, Grillo, Zibibbo; una produzione di sole 13mila bottiglie, una chicca curata nei minimi particolari che sta riscuotendo successo all'estero.

Degustiamo Paradiso di Lara, Nero d'Avola in purezza, e Fedire, Grillo e Zibibbo, entrambi 2016 e Igp Terre Siciliane. Il primo nel calice è granato impenetrabile con bordi viola; all'olfatto c'è tanta frutta arricchita da note balsamiche, di cioccolato, spezie; al palato si avverte una buona vivacità, i tannini sono presenti ma vellutati. Un ottimo Nero d'Avola da abbinare alla carne.

Il Fedire brilla di un colore paglierino carico; al naso è un'esplosione di profumi di glicine, rosa, viola, frutto della passione, mango, arancia amara, ma non è sdolcinato per la presenza del Grillo che gli dona mineralità e un lieve substrato vegetale; in bocca sensazioni aromatiche ben bilanciate da un'acidità perfetta, da una sapidità affatto eccessiva. Perfetto per accompagnarlo al couscous trapanese di pesce. cod 57702

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

Sul Barolo Chirlet un'illustrazione del fumettista Frassetto

di *Piera Genta*



Di certo non sono etichette super classiche quelle che caratterizzano la gamma dei vini di Simone Scaletta. La scelta innovatrice di utilizzare una differente forma d'arte, come il fumetto, rientra nella storia di questa piccola realtà vinicola, nata dalla passione e dalla volontà per fare il vino di Simone, torinese, laureato in Scienze Politiche. Anche il fumettista, Stefano Frassetto, è torinese, architetto di formazione, importante nome delle strip italiane.

Abbiamo scelto l'etichetta del Barolo Chirlet, la quarta in ordine di realizzazione, il cui nome riconduce ad una vigna di tre ettari a forma di mezzaluna sulle colline di Monforte d'Alba (Cn), Bricco San Pietro, in località Manzoni. L'eleganza femminile con la forza dei tannini: una misteriosa donna in blu, sofisticata e raffinata, dal cappello a tesa larga che si nasconde dietro agli occhiali da sole, la mano guantata che regge il bicchiere di Barolo ricorda le figure disegnate a mano dei manifesti pubblicitari del primo Novecento. Su sfondo nero un quarto di luna illumina il paesaggio di Monforte d'Alba. Di estrema precisione anche l'abbinamento cromatico della capsula sul collo della bottiglia coordinata con il blu.

I vini si distinguono per carattere e personalità, nascono da una vinificazione naturale, basata su travasi al momento opportuno e su un affinamento lento, senza filtrazioni, che consente un'evoluzione armoniosa ed equilibrata. Nel bicchiere il Chirlet 2014 ci regala un bel colore rosso intenso con riflessi granati, incontriamo subito profumi seducenti di fiori e spezie incorniciato da un tannino a grana fine. Fresco ed equilibrato. cod 57695

Mundus Vini, 483 medaglie all'Italia

Con 149 medaglie d'oro (tra cui quella al Saletta Riccardi 2015 di Fattoria Villa Saletta) e 343 d'argento i vini italiani si dimostrano i migliori al termine della 23ª edizione del Gran Premio Internazionale del Vino Mundus Vini alla quale hanno preso parte 4.311 etichette. I vini partecipanti sono stati esaminati alla cieca e valutati da una giuria di esperti composta da 175 membri arrivati da 40 paesi.

Il miglior produttore italiano della degustazione estiva è la cooperativa siciliana Cantine Ermes: i vini del Sud Italia si sono aggiudicati 5 medaglie d'oro e 10 d'argento.

I primi tre posti nella classifica generale dei territori vinicoli italiani sono tuttavia occupati da altre regioni: il Veneto guadagna il primo posto con 115 medaglie, seguito dalla Toscana (80) e dalla Puglia (75). Nella classifica troviamo poi la Sicilia (53), l'Abruzzo (36) e il Piemonte (25).

L'elenco completo dei vini premiati è pubblicato su **www.italiaatavola.net**. Per vederlo inserisci nel campo di ricerca il codice 57315



Saletta Riccardi 2015 Toscana Igt

MEDAGLIA D'ORO

Uve: 100% Sangiovese
Vinificazione: le uve sono raccolte a mano alla fine di settembre, dopo ulteriore selezione su tavolo di cernita e soffice pressatura degli acini, il mosto viene vinificato per 20 giorni in piccoli vasi vinari di acciaio a temperatura controllata, segue la fermentazione malolattica in botti di rovere da 30 hl
Invecchiamento: 18 mesi, parte in tonneaux e parte in botti di rovere di Slavonia, minimo 12 mesi in bottiglia
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: cuoio, tabacco, frutti rossi e china
Sapore: intenso e rotondo, con note evidenti di aromi terziari
Servire a: 16-18°C
Gradi: 14.5% vol.
Abbinamenti: piatti tipici della tradizione toscana



Fattoria Villa Saletta società Agricola
via Fermi 14 - loc. Montanelli - 56036
Palaia (Pi) - Tel 0587 628121
www.villasaletta.com



Fattoria Villa Saletta Tris di medaglie d'oro

● Villa Saletta è una tenuta di circa 700 ettari situata nel cuore della Toscana. La sua storia centenaria risale all'Alto Medioevo: la prima testimonianza è datata infatti 980 d.C. Dopo un periodo di abbandono, nel 2000 è iniziato il recupero delle attività agricole a cominciare dall'impianto di 25 ettari di vigneti dove compaiono diverse varietà - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Sangiovese - che con la supervisione dell'enologo David Landini, grazie alla diversità del terroir e al clima ideale, hanno permesso a Villa Saletta di produrre vini toscani di ottima qualità e pluripremiati.

Tra gli ultimi riconoscimenti ottenuti dall'azienda, ci sono tre medaglie d'oro al concorso enologico internazionale Mundus Vini. Le etichette premiate sono il 980 AD 2015 (Cabernet Franc in purezza affinato in tonneau), il Saletta Giulia 2015 (Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc affinati in barrique di rovere francese) e il Saletta Riccardi 2015 (Sangiovese in purezza affinato in botti di Rovere di Slavonia).

La produzione dell'azienda comprende anche altre etichette: Chiave di Saletta (blend moderno di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Franc e Merlot), Chianti (assemblaggio raffinato ed elegante di 92% Sangiovese e un tocco di Merlot e Cabernet Sauvignon), Rosé (Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon) e infine Spumante Rosé (100% Sangiovese).

cod 57641



Concorso Douja d'Or 283 vini premiati, 36 quelli da Oscar

Il Concorso enologico nazionale Douja d'Or è ormai un riferimento per la promozione delle eccellenze vitivinicole non soltanto di Asti e del Monferrato, ma anche dell'intero territorio piemontese e nazionale. 283 le etichette che hanno ricevuto i riconoscimenti della giuria che ha valutato i vini presentati alla 46ª edizione.

Tra gli elementi di novità di quest'anno, la manifestazione che si è tenuta ad Asti dal 7 al 16 settembre scorsi è stata ospitata in una vera e propria cittadella della Douja in grado di accogliere i visitatori in tutto il centro storico. Una nuova impostazione che aprendo le piazze e le vie cittadine alla presenza della mostra, con i suoi diversi spazi di degustazione, offerta di prodotti e di eventi, ha consentito di includere maggiormente il tessuto urbano e sociale astigiano.

Ad esporre i risultati e i dati relativi al 46° Concorso Douja d'Or 2018, come di consueto organizzato e gestito dall'Onav (Organizzazione nazionale assaggiatori di vino), è intervenuto il direttore nazionale **Michele Alessandria**: «Quest'anno ben 320 produttori hanno presentato 864 vini, suddivisi tra Doc, Docg, Bio e per la prima volta anche Igp. Sono stati 283 i vini premiati, rappresentativi di 175 aziende, con una percentuale finale effettiva di riconoscimenti pari al 32,75%. Come sempre estremamente rigorosa la selezione operata dai commissari di degustazione, con soli 36 vini meritevoli dell'Oscar Douja d'Or (tra cui l'Aglianico del Vulture Dop Verbo 2015 di Cantina di Venosa, *ndr*) a differenza dei 48 dello scorso anno. 12 i vini piemontesi che possono vantare il riconoscimento, seguiti in classifica da Liguria con 5 e Sardegna con 4. 19 sono gli Oscar assegnati ai vini rossi, 16 ai vini bianchi e 1 ai vini rosati, tra cui 2 vini bio e uno Igp premiati».

L'elenco completo dei vini premiati è pubblicato su **www.italiaatavola.net**. Per vederlo inserisci nel campo di ricerca il codice 56790

Verbo 2015 Aglianico del Vulture Dop

OSCAR DOUJA D'OR

Uve: 100% Aglianico
Vinificazione: in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 23° a 26°C, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox
Affinamento: 12 mesi in barrique
Colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi granati
Profumo: bouquet vinoso con profumo delicato di ribes, moderatamente speziato
Sapore: asciutto, sapido e persistente, molto gradevole nella sua armonia
Gradi: 14% vol
Servire a: 18-20°C
Abbinamenti: classico vino da arrosti, primi piatti tipici della cucina mediterranea, cacciagione e formaggi stagionati.



Cantina di Venosa
via Appia 86 - 85029 Venosa (Pz)
Tel 097 236702
www.cantinadivenosa.it

Birra agricola

Contro la standardizzazione del gusto

La birra non stufa mai. Ce n'è per tutti i gusti: tra birrifici d'abbazia, beer firm, birrifici agricoli e curiose tendenze tutte tricolore, il movimento birrario desta sempre maggiore curiosità. Nel 2008 i birrifici erano poco più di 200 mentre ora si è arrivati a sfiorare quota 900, concentrati per la maggior parte nel Nord Italia. Il mercato della birra in Italia continua a crescere e non conosce crisi, basti pensare che sono 19 milioni gli ettolitri prodotti ogni anno, per un valore di oltre 32 miliardi di euro. Alte le importazioni, a quota 7 milioni di ettolitri (da Germania, Paesi Bassi e Belgio), con le esportazioni che crescono fino ad arrivare a 2 milioni e mezzo di ettolitri, rispetto a cinque anni fa in cui il valore dell'export totale era sotto la quota di 1,9 milioni di ettolitri. Insomma il settore birra è in continua e costante evoluzione.

In questo insieme di numeri e dati, i birrifici agricoli compongono una realtà autentica e iper territoriale, capace di esaltare la qualità della birra artigianale italiana: concentrati soprattutto tra Marche (16,7%), Piemonte (12,5%), Emilia Romagna e Toscana (9,7%), Veneto e Lombardia (8,3%). La birra agricola ha ricevuto ciò che le spettava anche prima del riconoscimento legale di "artigianale", tant'è che circa sette anni fa vedeva la luce il decreto ministeriale 212/2010 con il quale si riconosceva la birra come «prodotto agricolo a tutti gli effetti e il birrificio agricolo come azienda impiegata nella produzione e nella vendita diretta di birra.



di Giovanni Angelucci

La produzione deve risultare attività connessa all'esercizio dell'agricoltura, ovvero gli ingredienti principali devono essere ricavati prevalentemente (almeno per il 51%) da prodotti ottenuti in azienda, ed eventualmente maltando i cereali di produzione propria presso una struttura consortile a cui l'azienda stessa aderisce».

Altresì, allo scopo di tutelare, promuovere e valorizzare l'attività svolta dai birrifici agricoli, è nato nel 2003 Il Cobi, Consorzio italiano di produttori dell'orzo e della birra, l'unico ente che riunisce più di 80 agricoltori i quali, oltre ad essere coltivatori di orzo, sono contemporaneamente produttori di

birra agricola. Le aziende produttrici di orzo hanno potuto così diversificare le proprie attività, creando una malteria o un birrificio aziendale, e quindi ampliando la propria clientela e aumentando i loro introiti. Inoltre il valore del 51% sopracitato sale al 70% per i birrifici agricoli aderenti al marchio “Birragricola” registrato dal consorzio stesso.

Insomma, la realtà agricola-brassicola dello Stivale è consolidata e le aziende produttrici sono sempre più numerose. Un esempio particolarmente valido è rappresentato da **Vito Pagnotta** di SerroCroce, azienda agricola campana prima che birrificio, in cui vengono coltivati, sui circa 30 ettari in produzione, colture come cereali e leguminose a rotazione.



Avere un birrificio agricolo certamente premia in originalità, ma quali sono i punti critici in una produzione del genere?

In senso generale i punti critici veri della birra non sono legati alla produzione ma alla burocrazia, al pagamento delle accise, al rapporto costante con le varie agenzie delle dogane, al fatto che l’aliquota iva deve essere del 22% e non del 10% come accade per gli altri prodotti agricoli e così via. Altri punti critici legati alla produzione possono essere semplicemente di carattere temporale: si sta lavorando molto sulla coltivazione del luppolo che presto si renderà disponibile insieme a tutti gli altri luppoli del mondo, infatti ognuno avrà il suo profilo organolettico e il suo posizionamento nelle varie ricette. Lo sviluppo di ceppi di lieviti specifici e autoctoni delle diverse zone è importante, ci auguriamo che i diversi istituti di ricerca continuino in tal senso.

E ci sono differenze tra birra agricola e non? Possono essere riscontrate a livello organolettico?

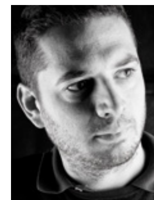
Questo dipende dal produttore, dalla strategia produttiva che vuole adottare e dalle scelte aziendali. Ricordiamo che la birra è il prodotto della fermentazione alcolica di cereali maltati, semplicemente la birra è composta da acqua, malto d’orzo, luppolo e lievito. Questa è la base produttiva, poi ognuno decide che malti, lieviti e luppoli usare, se usare spezie, magari anch’esse coltivate in azienda, che lavorazione adottare. La struttura organolettica è correlata ad essenze aromatiche, è chiaro che ogni azienda decide la struttura organolettica che devono avere le birre e ciò può essere fatto utilizzando anche piante aromatiche tipiche del luogo.

La produzione di birra agricola evidentemente contrasta la standardizzazione del gusto che spesso viene posta accanto al prodotto birra realizzato con luppoli e malti a disposizione di tutti; oltretutto permette alla nostra biodiversità di avere un’ulteriore porzione di mercato per esprimere il suo immenso valore.

cod 57706



Un'etichetta artistica per la "2018" Birra celebrativa firmata Otus


di Andrea Lupini

Il nome della nuova birra celebrativa del birrificio Otus di Seriate (Bg) è "2018", millesimo utilizzato anche in questa circostanza per dare continuità alle birre realizzate per le edizioni limitate. È una birra a bassa fermentazione, reinterpretazione di uno stile nato in Germania nella città di Einbeck (da qui il nome Bock). Erano le birre che venivano consumate dai monaci nei periodi di preghiera e digiuno e considerate vero e proprio "pane liquido".

La "2018" si vuole ispirare alle birre più aromatiche e alcoliche che si producono in Germania durante le festività. Dal colore rosso intenso tendente al granata (EBC 40), da un amaro moderato (IBU 30) e da un tenore alcolico abbastanza sostenuto (8% vol.), è una birra giocata sui malti caramello e torrefatti. Ha una base maltata importante che si traduce in una grande complessità aromatica. La schiuma è fine e compatta, aderente e persistente. Il colore è rosso rubino con sfumature tonaca di frate. Al naso si percepiscono aromi di miele, frutta secca, frutta rossa come ciliegia e prugna, e cioccolato.

In bocca sorprende la morbidezza: all'assaggio la birra si presenta piena e importante ma non stucchevole. Gli aromi tipici dei malti caramello si fanno risentire nel retrogusto in maniera intensa e prolungata. Produzione limitata a soli 2.820 litri, suddivisi tra bottiglie da 33 cl e fusti da 24 litri. Anche l'etichetta diventa "preziosa": da questa edizione, le celebrative Otus vengono realizzate come un'opera artistica (per creare ulteriore attenzione e, perché no, collezione).



La grande novità è che, per questa occasione, è stato realizzato un formaggio a pasta molle affinato con la birra Otus dal mastro casaro Massimo Taddei del Caseificio Taddei di Fornovo San Giovanni, paese della pianura bergamasca, da proporre in degustazione con la "2018". È stato chiamato "Quartino del Birraio - qubi 18". È un formaggio della tradizione bergamasca, prodotto con latte vaccino pastorizzato, sale e caglio. Dalla pasta cruda e crosta lavata e poi spugnata ripetutamente con la birra Otus, si presenta di colore bianco paglierino, compatta ma morbida e fondente al palato. La crosta è liscia e di colore rossiccio intenso proprio grazie alla birra utilizzata. Il sapore ricorda i profumi del sottobosco, del fungo, con retrogusto tartufato, ed è di buona persistenza. È stato scelto il Caseificio Taddei in quanto da quattro generazioni rappresenta una realtà casearia specializzata nella produzione e stagionatura di formaggi tradizionali bergamaschi. cod 57291

Birrificio Otus
via Rumi 7 - 24121 Seriate (Bg)
Tel 035 296473
www.birrificiootus.com

Casa Menabrea

Museo d'impresa gioiello di Biella

Casa Menabrea richiama **sempre più visitatori dall'Italia e dall'estero**. Il piccolo museo situato a Biella, adiacente al birrificio, è diventato **una meta imprescindibile** per chi vuole conoscere la **storia del celebre brand**



Entrata a far parte di Museimpresa, Associazione italiana archivi e musei d'impresa promossa da Assolombarda e Confindustria, Casa Menabrea offre un'esperienza didattica unica sull'universo della birra e sul marchio biellese. Una visita guidata che permette di ripercorrere i momenti più significativi dei 172 anni dell'azienda, dal processo produttivo fino alle immagini pubblicitarie d'epoca. Tante informazioni e curiosità da scoprire, legate alla storia delle famiglie Menabrea e Thedy, che hanno dato vita e lustro al marchio biellese.



«Associarci a Museimpresa - dichiara **Franco Thedy**, amministratore delegato di Birra Menabrea - è stato per noi un onore. Condividiamo con l'Associazione l'obiettivo di promuovere una politica culturale dell'impresa basata sulla valorizzazione della tradizione e la promozione del turismo industriale. Crediamo che il nostro patrimonio storico debba essere messo a disposizione della collettività, per questo abbiamo deciso di arricchire il museo con il nostro prezioso archivio storico, che raccoglie libri, fotografie, illustrazioni, documenti e altro materiali. I lavori di ampliamento del museo sono già iniziati e termineranno entro fine anno».

Oltre al percorso formativo sul mondo della birra, presso Casa Menabrea vengono spesso organizzati eventi a tema, dedicati a tutta la famiglia. Appuntamenti che coniugano cultura e svago e offrono un'esperienza stimolante e divertente allo stesso tempo.

I visitatori possono inoltre fare una sosta allo Shop Menabrea dove scegliere tra un vasto assortimento di gadgets e merchandising, oltre che poter acquistare le diverse confezioni della gamma di Birra Menabrea, in bottiglia e lattina. cod 57530

Menabrea - Museo della Birra
via Ramella Germanin 2/A - 13900 Biella
Sabato e domenica: dalle 15 alle 19 (senza prenotazione). Altri giorni su prenotazione:
museo@birramenabrea.com



Il seducente mondo delle **salse Senna**



vegano







senza glutine

senza lattosio

Dal ketchup alla senape,
dalla salsa cocktail alla barbecue...
ce n'è per tutti i gusti!



www.senna.eu

Questa è la passione gastronomica e pasticcera!



ACROBAT A SAN MICHELE DI SERINO. BIRRA ARTIGIANALE, STILE ANGLOSASSONE

L'inizio è quello di molti, semplice passione messa in atto praticando homebrewing a San Michele di Serino (Av). Era il 2010 e **Rino Piano** si instradava al mondo della produzione di birra artigianale. Approfondimenti, studi, ricerche e focus su tecniche produttive dove fondamentale è stato il ruolo di Gianluca Polini, publican dell'Ottavonano (locale di riferimento del mondo brassicolo italiano situato ad Atripalda in provincia di Avellino) che lo ha guidato e consigliato in tutte le fasi iniziali dell'esperienza birraria.

Il suo brand si chiama Acrobat ed è una beer firm: birre prodotte da un birraio con ricetta propria ma utilizzando impianti terzi. Le ricette nascono tutte da prove fatte ripetutamente in casa che successivamente vengono adattate al birrificio. «Prediligo gli stili anglosassoni - spiega Piano - anche se nella scelta della linea di birre da produrre ho cercato di spaziare tra realtà diverse in modo da coprire un più ampio ventaglio di opzioni gustative. La bevibilità è il requisito principe che cerco di trasmettere nel bicchiere».

Al momento in linea fissa compaiono cinque birre più qualche "one shot" stagionale (birre prodotte una volta senza continuità) che viaria di anno in anno. Inoltre tra i progetti futuri c'è la voglia di avviare alcuni esperimenti in botte. Onore al merito per chi, nonostante un mercato saturo e senza un impianto proprio, è riuscito a far parlare di sé grazie a tre ingredienti non in ricetta: passione, bravura e caparbietà.

Quanto alle birre invece, come detto la gamma costante ne conta ben cinque, tutte con un filo conduttore che mira alla secchezza dal sorso netto e alla bevibilità estrema, insomma delle birre accessibili a tutti, valore intrinseco che questo prodotto dovrebbe sempre avere. (**G.A.**) cod 57630



BIRRIFICIO AGRICOLO LA MATA A SOLAROLO. ARTIGIANALE 100% ITALIANA

Marco Tamba è l'artefice del birrificio agricolo La Mata, che in dialetto Romagnolo significa "la matta" e in spagnolo "pianta". La sua famiglia è sempre stata dedita all'agricoltura nella campagna di Solarolo (Ra). L'idea-sogno di creare birre agricole viene concepito nel 2007 ma solo nel 2010 il birrificio parte. Il sogno è durato poco perchè si è trasformato velocemente in realtà. Il laboratorio di produzione è stato costruito all'interno di una vecchia stalla di tipica architettura romagnola, nell'azienda agricola di famiglia, e la produzione è interamente a ciclo chiuso, compresa l'energia utilizzata, prodotta attraverso un impianto fotovoltaico.

Su una superficie di 70 ettari vengono coltivati viti, peschi, prugni, cereali quali orzo, mais, sorgo e un ettaro è dedicato a quattro varietà di luppolo. Marco Tamba ha scelto di continuare, a modo suo, l'attività lavorativa che la sua famiglia porta avanti da decenni. Nel 2010 la produzione contava già una linea di tre birre e oggi sono nove le tipologie di birra provenienti dal duro lavoro, un birrificio agricolo dove tutto è "fatto in casa". (**G.A.**) cod 57496

BIRRA ARTIGIANALE PRODOTTA IN ABBAZIA DAL BIRRIFICIO SCARAMPOLA A MILLESIMO

Il nome Scarampola deriva dalla storpiatura del cognome nobiliare "Scarampi", nome dell'antico palazzo di Cairo Montenotte, all'interno del quale ha avuto inizio l'avventura del microbirrificio. Forse unica realtà produttiva a trovarsi in un monastero del 1200, Scarampola sorge tra le mura dell'Abbazia di Santo Stefano e si trova a Millesimo (Sv). La sua anima, oltre alle splendide birre, è Maurizio, il birraio, conosciuto nel mondo brassicolo come Flibus. Flibus usa il proprio luppolo (oltre ovviamente a quelli acquistati) e attinge dalla sua Liguria utilizzando i meravigliosi frutti di questa terra per realizzare creazioni birrarie interessanti. (**G.A.**) cod 57489



NOVITÀ
LE SALSE ETNICHE KNORR



ASIATICHE

TEX MEX









“Vorrei dare un tocco esotico alla mia cucina in maniera pratica e veloce”

Le nuove Salse Etniche Knorr sono pronte all’uso, facili da usare e con tanti pezzi di materia prima

Scopri di più su **ufs.com**





Rosanna Marziale
brand ambassador di Xelecto

La **scelta del caffè** al ristorante chiama in causa anche il **cuoco**: è infatti il coronamento del **percorso gustativo** che ha impostato attraverso la sua cucina. È da questi presupposti che nasce la **partnership** tra **Caffè Molinari** e la cuoca stellata **Rosanna Marziale**



Al ristorante il caffè rappresenta un elemento di primaria importanza. Definirlo come bevanda che chiude il pasto è riduttivo. I suoi aromi al palato hanno la responsabilità di ratificare l'esperienza gastronomica. Nel bene e nel male. Il retrogusto di una miscela banale si fissa nella memoria del cliente e può vanificare in un attimo il valore di una linea di cucina. Viceversa, si rivela una conferma del livello del ristorante che l'ha proposta. Una "tazzina" può essere la discriminante tra la fidelizzazione e la cancellazione di un indirizzo da parte della clientela.

Al ristorante, quindi, il caffè di fine pasto non è solo una bevanda ma è anche un alimento il cui gusto ha il compito fondamentale di chiudere la serie delle portate. E la sintonia tra cuoco e maître, tra cucina e sala, si traduce nella scelta del caffè, che deve essere in linea con il menu.

Seguendo questi principi, sul fronte alta ristorazione, è recente l'accordo siglato tra **Rosanna Marziale** e Caffè Molinari, storica torrefazione modenese. La cuoca campana, membro Euro-Toques, alla guida del ristorante "Le Colonne Marziale" a Caserta (1 stella Michelin), diventa brand ambassador di Xelecto, il caffè dedicato ai professionisti della ristorazione.

Il giusto equilibrio tra tradizione e innovazione caratterizza la cucina di Rosanna Marziale e per questo incarna i valori di Caffè Xelecto, dove l'eccellenza dei più pregiati caffè incontra le più moderne tecnologie che permettono di preservare intatti tutti gli aromi e il gusto della miscela fino alla tazzina servita al cliente.

Una cena stellata merita quindi di essere conclusa con un caffè all'altezza delle altre portate. «Non solo è giusto, ma è un dovere dello chef e un diritto di ogni commensale!», ha dichiarato Rosanna Marziale.

cod 57698

CAFFÈ XELECTO

Varietà: Xelecto presenta una ricca scelta tra pregiati caffè cru monorigine ed espressi aromatizzati con eleganti sentori fruttati o speziati.
Qualità: Xelecto seleziona i migliori caffè di tutto il mondo e li lavora con tecnologie all'avanguardia per preservarne tutti i valori organolettici dell'origine.
Praticità: il sistema monodose Xelecto garantisce la conservazione del gusto, la totale assenza di sprechi e la riduzione quasi a zero della manutenzione delle macchine.
Tradizione: Xelecto è il brand che Caffè Molinari, azienda che da oltre 200 anni è sinonimo di qualità e passione per il caffè, dedica ai ristoranti; è il frutto della sapienza e della ricerca di Caffè Molinari, marchio apprezzato in più di 60 Paesi nel mondo.

Caffè Molinari
via Francia 20 - 41122 Modena
Tel 059 3279111 - www.xelecto.it
Numero verde 800 013855

Nel futuro della ristorazione c'è il sommelier del caffè



Se cerco il vino perfetto, posso rivolgermi al sommelier. Ma **il caffè chi me lo spiega**? Quello che oggi può sembrare superfluo e utopistico, **potrebbe diventare domani una solida realtà professionale e commerciale**

Quando al ristorante si è indecisi sul vino da ordinare o, più semplicemente, si esige il meglio, ci si affida al sommelier, un professionista in grado di consigliare i migliori abbinamenti possibili tra cibo e bevanda, esperto conoscitore e curatore della cantina del locale.



di Cristiano Canali

Un buon sommelier può fare la differenza tra un'attività mediocre e una di successo, perché il servizio di un ottimo vino, il migliore possibile in ogni determinato contesto, completa alla perfezione un pasto o una cena di qualità e si fa ricordare a lungo.

Per quanto riguarda il caffè, invece, chi è il professionista a cui affidarsi? Dopo l'acqua, è la bevanda più consumata al mondo in ogni sua variante ed è parte integrante di diverse tradizioni sociali e popolari di moltissimi Paesi, Italia in primis. Per valorizzare il vero caffè espresso di pura Arabica, sarebbe necessario colmare una volta per tutte un grande vuoto del settore della ristorazione creando e formando la figura del "sommelier del caffè", esperto per eccellenza di questa bevanda. Attenzione, però: "esperto" non è sinonimo di "barista" o "quello che prepara e porta il caffè", ma è una qualifica che dovrebbe meritarsi solo un profondo amante e conoscitore di tutto ciò che sta dietro la riuscita di ogni tazzina da gustare a fine pasto o in ogni momento della giornata.

Per rendere il rito del caffè un momento speciale e indimenticabile, in grado di fare la differenza per un ristorante, gli ospiti e il personale di un ufficio o i clienti di un hotel, sarebbe bello potersi affidare a una persona profondamente appassionata di caffè, che sa comprendere la differenza tra semplici slogan e valore reale delle materie prime. Perché non esigere sempre alta qualità, certificata da un esperto competente, per una bevanda che consumiamo quotidianamente a colazione, a pranzo, in pausa o dopo cena? Dopotutto, si tratterebbe solo di ottenere qualcosa che già esiste, grazie al prezioso contributo di un professionista onesto e preparato.

Con l'aiuto di un esperto, imprenditori e clienti scoprirebbero un universo di monorigini e miscele di caffè di pura Arabica lontane anni luce dal caffè dei grandi marchi commerciali, sempre più anonimo e scadente ma legato a doppio filo a logiche di sponsorizzazioni a basso costo molto difficili da rifiutare per i ristoratori poco esperti in materia.

cod 57589

caffè del Caravaggio

presenta

La carta de *il* Caffelier

L'esperto del caffè ha selezionato i migliori caffè di pura Arabica 100%
per guidarti nella percezione dei diversi sentori,
rendendo la degustazione un'autentica esperienza sensoriale.

Vigoroso	Intenso	Vellutato	Jamaica Blue Mountain	Nicaragua San Juan	Guatemala Antigua Pastores	Etiopia Sidamo
Pane Tostato	Cacao	Cioccolato al latte	Cioccolato fondente	Chiodi di garofano	Cioccolato	Agrumato/Buccia d'arancia
Cacao	Canditi	Pesca	Foglia di Tabacco	Caramello	Biscotto	Erbaceo/The verde
Nocciola	Ciliegia	Vaniglia	Liquirizia	Gelsomino	Nocciola	Cedro
Mandorla		Fiori di campo				

Il Caffelier di Caffè del Caravaggio insegna l'arte della degustazione

Siamo talmente abituati a bere caffè da dare per scontati molti aspetti di questa fantastica bevanda. Per sua stessa natura, il caffè di pura Arabica è chimicamente complesso e fortemente influenzato dalle caratteristiche dell'ambiente dove viene coltivato e raccolto. Anche i metodi di conservazione e tostatura possono donare o togliere al caffè alcune peculiarità uniche, non riproducibili in alcun modo.

Questi aspetti sono poco valorizzati nel caffè industriale di ampio consumo, del quale i produttori cercano principalmente il prezzo più basso accontentandosi della "minima bevibilità disponibile", ma diventano determinanti per chi sceglie di importare e distribuire caffè espresso tracciabile di qualità. Il Jamaica Blue Mountain, la più famosa e celebrata monorigine al mondo, sviluppa le sue caratteristiche solamente grazie alla precisa combinazione di clima, altitudine, sole e temperatura delle Blue Mountains giamaicane e porta con sé straordinari sentori di liquirizia, tabacco e cioccolato, un accostamento introvabile altrove e tragicamente sconosciuto ai bevitori seriali di caffè industriale. A un continente di distanza, in Africa, l'Etiopia Sidamo riesce ad imbrigliare in ogni suo chicco un retrogusto agrumato e floreale estremamente piacevole al palato, mentre l'Antigua Pastores è l'orgoglio del Guatemala, un vero e proprio oro macinato proveniente da suolo vulcanico in grado di far provare sensazioni paradisiache agli amanti di nocciola, cioccolato e spezie.

Il Caffelier, il professionista esperto di caffè di "Caffè del Caravaggio", sa che non esiste "il caffè" ma ne esistono tanti, diversi tra loro ma ugualmente affascinanti. Conosce la provenienza di ogni miscela o monorigine ed ha creato la Carta de "Il Caffelier" selezionando i migliori caffè di pura Arabica per guidare nella percezione dei diversi sentori, rendendo la degustazione un'autentica esperienza sensoriale. Al pari di un sommelier con il vino, il Caffelier sa consigliare la varietà di caffè più adatta a concludere un pasto e vuole trasmettere l'arte della degustazione di un caffè perfetto. cod 57584

Caffè del Caravaggio
via Piemonte 5/11 - 24052 Azzano San Paolo (Bg) - Tel 035 688111
www.caffedelcaravaggio.it

Caffè Cagliari, la tradizione dell'espresso italiano di qualità



Che si tratti della prima colazione o di fine pasto, pranzo o cena che sia, l'importanza di consumare un caffè di qualità è ormai un'esigenza riconosciuta in tutto il Belpaese. La tradizione dell'espresso italiano, infatti, vanta una storia lunghissima che ha inizio nei primi anni del Novecento e arriva fino ad oggi, quando il caffè è ormai compagno di vita per milioni di italiani.

Se è vero che l'espresso rimane sempre il modo preferito di bere il caffè in Italia, è noto che nuovi sistemi di estrazione, così come nuove tipologie di prodotti, stanno avendo successo non solo tra il pubblico dei più giovani. Anche in questo caso, che si tratti di espresso, uno shakerato, un americano o un Costa Rica, bevuto a casa o al bar, ciò che non cambia è l'attenzione e la continua ricerca del cliente verso un prodotto di alta qualità in grado di soddisfare le proprie aspettative.

Ma come si arriva ad un eccellente risultato in tazza? La selezione delle singole origini provenienti dalle migliori piantagioni del mondo è solo il primo passo per un risultato in tazza eccellente. Alessandra Cagliari, amministratore delegato di Caffè Cagliari, spiega che ancora oggi la sua azienda acquista il caffè crudo dal Brasile, dagli stessi coltivatori dai quali si servivano le precedenti generazioni della sua famiglia. La storia dell'azienda inizia infatti nel 1909, quando Ambrogio Cagliari di ritorno dopo anni di permanenza in Brasile, aprì a Modena la prima bottega di caffè.

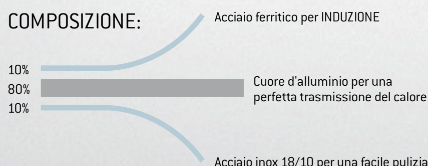
Nel corso delle quattro generazioni successive, valori come tradizione e qualità sono stati tramandati tanto che la storica torrefazione modenese è ancora oggi una delle poche realtà del settore a produrre secondo il metodo della tostatura separata: ogni singola origine di caffè, infatti, ha differenti proprietà organolettiche che richiedono temperature e tempi di cottura diversi per salvaguardare le qualità di ogni chicco. Una volta tostate singolarmente, le singole origini vengono unite a regola d'arte per creare le miscele Caffè Cagliari.

Miscele che sono il frutto di esperienza, tradizione e innovazione e che, grazie a questi valori, hanno ottenuto nel corso degli anni importanti riconoscimenti: le miscele in grani Superoro ed Espresso Bar destinate all'Horeca hanno conquistato la medaglia d'oro in diverse edizioni dell'International Coffee Tasting. E ancora, a proposito di innovazione, medaglia d'oro all'International Coffee Tasting 2016 anche per la miscela Superoro in capsule Caffitaly System disponibili per il sistema Caffè Cagliari 10+ dedicato alla ristorazione. Un esempio di perfetta armonia tra passato, presente e futuro. cod 57295

Caffè Cagliari
via Emilia Est 1129 - 41122 Modena
Tel 059 376811
www.caffecagliari.it

spiwebitalia.com

ALLUMINIOAGNELLI 1907
FAMIGLIA DI IMPRESE



COLLEZIONE PENTOLE AGNELLI 1907: ACCIAIO COL CUORE D'ALLUMINIO.

#NONTOCCATEMILAPADELLA

Baldassare Agnelli, la storica fabbrica del "Made in Italy" in cucina, ha ideato 1907, una linea di pentole molto speciali. 1907, associa l'eccezionale conduttività termica e la leggerezza dell'alluminio con la lucentezza dell'acciaio inossidabile. Le pentole della collezione 1907, dal cuore spesso in alluminio, rivestite internamente ed esternamente dall'acciaio, offrono così uno straordinario risultato nella distribuzione uniforme del calore, migliorandone le prestazioni, riducendo i tempi di cottura e permettendo un notevole risparmio energetico. Le pentole 1907, adatte anche per la cottura ad induzione, con il loro rivestimento esterno in acciaio inox lucido amano mostrarsi nelle cucine a vista, seducendo e incantando chiunque le veda.

FORNITORE UFFICIALE

APPROVATO DALLA FIC

ACCADEMIA NAZIONALE Italcuochi

COMPAGNIA DEGLI CHEF

WE COOK IT
Italian Foodservice Manufacturer Network

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY
www.pentoleagnelli.it

Acque Minerali d'Italia
Novità per Gaudianello e Leggera



Evoluzioni nella gamma e nella grafica per la sempre più apprezzata effervescente naturale "Gaudianello" e per "Leggera", acqua oligominerale naturale. Continua l'impegno di Acque Minerali d'Italia - alla quale fanno capo i brand Norda, Gaudianello e Sangemini - per offrire al canale Horeca, nel quale il gruppo ricopre da tempo una delle prime posizioni, prodotti di alta qualità valorizzati da packaging altrettanto distintivi. Una nuova conferma nasce dal sito produttivo di Gaudianello, in sintonia con la prestigiosa tradizione delle antiche (1890) e rinomate fonti di Monticchio in Basilicata. Particolarmente apprezzata e diffusa nel Meridione, Gaudianello sta conquistando sempre più l'attenzione dei ristoratori in tutta Italia grazie al suo "gusto mediterraneo" e all'originalità del suo packaging. Un partner che oggi si presenta ancora più forte, grazie ad interessanti novità, in vetro e in Pet.

Per quanto riguarda il Pet, attraverso un restyling delle etichette di Gaudianello e Leggera studiate appositamente per il canale Horeca, viene valorizzata la bottiglia "Prestige" da 1 litro che riprende l'immagine elegante dell'omonimo formato da 75 cl in vetro, punto di riferimento per la ristorazione qualificata. Novità assoluta è poi il formato da 0,5 litri che va a completare la gamma con lo stesso stile e appeal della bottiglia da 1 litro.

Relativamente al formato vetro a rendere, Acque Minerali d'Italia lancia una nuova linea da 1 litro in bottiglia bianca con tappo a vite, che amplia la gamma e si va a posizionare tra il formato storico da 1 litro vichy verde con tappo a corona e la più prestigiosa linea Liberty da 1 litro con etichette dallo stile vintage.

Ricordiamo che Gaudianello è un'effervescente naturale dal gusto unico, gustosa e spiccatamente mediterranea, molto apprezzata per la particolare microeffervescenza di origine vulcanica. Genera un piacevole stimolo delle papille gustative che diventa ancora più intenso nella versione frizzante (rinforzata con anidride carbonica). È ottima per i piatti con una personalità spiccata. Leggera è invece un'acqua oligominerale dal gusto delicato, una sana abitudine quotidiana. Conserva anch'essa gli oligoelementi tipici delle rocce vulcaniche, ma si propone con un gusto delicato per via della bassa presenza di macroelementi, ed è quindi ideale in abbinamento a pietanze leggere e dal piacere vellutato. Con le novità di gamma il gruppo si pone sempre più come interlocutore del mercato Horeca offrendo prodotti di qualità dedicati alla ristorazione e ricercati per estetica e immagine. cod 57561

Acque Minerali d'Italia
via inverigo 2 - 20151 Milano
Tel 800 412444
www.acquemineraliditalia.it



Rum, grande distillato nato con la scoperta delle Americhe


di Enrico Rota

Il rum è un distillato che proviene esclusivamente dalla fermentazione alcolica e dalla successiva distillazione del succo di canna, delle melasse o degli sciroppi derivanti dalla fabbricazione dello zucchero. Siamo nel 1883. Robert Louis Stevenson diventa famoso grazie al romanzo "L'isola del tesoro" con il suo ritornello «Quindici uomini sulla cassa da morto, oh! oh! oh! e una bottiglia di rum». Così il rum diventa famoso come distillato esotico per forti bevitori. Ma la sua storia è più datata. Il rum nasce intorno alla metà del '500. Furono proprio gli spagnoli che iniziarono la produzione del rum, dopo la scoperta delle Americhe da parte di Colombo. È un prodotto tipico della fascia tropicale, nella zona caraibica.

Esistono due tipi fondamentali di rum: quelli "industriali" e quelli "agricoli". I rum industriali si ottengono dalla distillazione delle melasse che rimangono dopo che la maggior parte dello zucchero è stato estratto dalla canna. I rum agricoli si ottengono dal puro succo di canna da zucchero e sono prodotti esclusivamente nelle Antille Francesi.

Per la produzione si usa solo il fusto della canna da zucchero, che viene triturato per ottenere un succo dal colore verde. Chiarificato e purificato, il succo viene fatto fermentare e poi distillato. Infine viene deciso se invecchiarlo.

Tutti i rum, come ogni distillato, sono privi di colore dopo la distillazione e acquistano tonalità diverse successivamente, durante l'invecchiamento in botti di quercia o di rovere, e per alcuni rum come quelli prodotti dalla Appleton, le botti sono bruciate all'interno. Chiaramente la colorazione, per i prodotti più economici, può avvenire anche tramite l'utilizzo di additivi naturali come il caramello.

Il rum è un prodotto che migliora con l'invecchiamento. Per i rum prodotti nelle ex colonie britanniche, l'età dichiarata in etichetta si deve riferire al più giovane dei rum che compongono il blend. Per i rum prodotti invece nelle ex colonie francesi o spagnole, l'età dichiarata solitamente è la media degli anni dei rum usati per il blend (il "blending" è l'arte di miscelare molti tipi differenti di rum per creare una marca).

La produzione dei rum può oggi essere divisa in tre gruppi: Rum Cubani, prodotti a Cuba, Portorico, Messico e Florida, generalmente rettificati con Sherry, uva passa o caramello; Rum Jamaicani, prodotti nella Jamaica e caratterizzati da un processo fermentativo della materia prima molto più lungo (hanno un corpo piuttosto aromatico, robusto e profumato); Rum dei Caraibi prodotti nell'isola di Haiti, nelle Barbados, nella Martinica, nelle isole Vergini e a Santo Domingo, tanto il colore quanto l'aroma e la gradazione sono una via di mezzo tra i primi due. Chiaramente oltre a queste "zone" storiche, il rum viene oggi prodotto praticamente quasi in tutto il modo. cod 57283



I falsi miti sul cibo



di Milly Callegari

Non importa quale regime alimentare si scelga di adottare, inevitabilmente esisteranno alcuni miti da sfatare. Qui di seguito alcuni esempi che possono facilmente chiarire il concetto di "falsi miti".

Eliminare il glutine non aiuta a dimagrire. Va eliminato solo in caso di celiachia accertata, mentre vanno ridotte dose e frequenza di assunzione in caso di intolleranza. In un regime alimentare equilibrato è importante abbinare nello stesso pasto alimenti con glutine ad alimenti che non lo contengono, in modo da compensare l'apporto di nutrienti senza avere un sovradosaggio.

Non arrovellarsi attorno al dilemma zucchero bianco o zucchero di canna. Per calorie, molecole e procedimento di raffinazione, infatti, sono la stessa cosa. Differiscono solo dal vegetale di partenza: il primo deriva dalla barbabietola, mentre il secondo dalla canna da zucchero. E sostituire lo zucchero bianco con fruttosio o un dolcificante ipocalorico? Il fruttosio è sì uno zucchero semplice, ma deve essere utilizzato in piccole dosi perché produce fermentazione intestinale, favorendo la proliferazione di batteri "cattivi". Sfruttiamo gli zuccheri presenti negli alimenti ed abituiamo il nostro palato ad un gusto meno dolce. Il desiderio dei cibi dolci è simile ad una dipendenza: più ne assumiamo e più il nostro cervello ci comunica che ne vogliamo ancora.

Aggiungere yogurt o derivati che contengono fermenti lattici all'interno di una preparazione che subirà alterazione termica (come la cottura) è totalmente inutile dal punto di vista salutare. I fermenti presenti non eserciteranno infatti alcuna azione.

La funzionalità di una dieta detox per rimettersi in forma. Purtroppo non esiste un alimento che abbia una funzione disintossicante accertata. L'insieme di più alimenti atti a favorire i processi fisiologici può certamente essere d'aiuto. Un alimento emblema della dieta detox è l'ananas ma, ahimè, noi ne mangiamo il frutto, ma la molecola che ha un effetto terapeutico - tanto da essere in commercio come farmaco antinfiammatorio, la bromelina - è contenuta per la maggior parte nel gambo. cod 57693



Pasta e fagioli con castagne e fiocchi di latte con yogurt

Ingredienti: pasta (del formato desiderato), fagioli, castagne fresche o secche, fiocchi di latte con yogurt, Parmigiano Reggiano o Grana Padano, olio d'oliva, sale e pepe q.b.

Preparazione: reidratare i legumi e le castagne secche per circa 8 ore in acqua. Gettare poi l'acqua: un passaggio molto importante, in quanto i legumi rilasciano in essa le sostanze antinutrienti. Cuocere a fiamma bassa (leggero bollore) i legumi e le castagne. Alla fine aggiungere sale e olio d'oliva e rabboccare con altra acqua calda per la cottura della pasta, da aggiungere in questa fase.

Condire i fiocchi con erbe aromatiche come ad esempio del rosmarino tostato o del timo fresco. Servire la pasta e fagioli tiepida aggiungendo a cucchiaini i fiocchi e un filo di olio d'oliva; spolverare con del Grana Padano o del Parmigiano Reggiano, poi aggiungere del pepe nero macinato al momento cosicché l'aroma si sprigioni meglio. In questo piatto sono racchiusi tutti i nutrienti che il nostro organismo richiede ai primi freddi dell'autunno.

INTOLLERANZE & CO

Disturbi alimentari
È importante non sottovalutarli


di Tiziana Colombo

I disturbi della nutrizione e dell'alimentazione sono condizioni che si caratterizzano per un alterato consumo di cibo o per problematiche relative all'assorbimento dello stesso. Quando ci capita di andare in pronto soccorso, abbiamo a che fare con dei colori che indicano il livello di urgenza della nostra situazione. Il codice bianco, quello verde, il rosso e il giallo fanno parte del vissuto quotidiano di molte persone e vengono citati anche in conversazioni quotidiane. Con il "codice lilla", invece, le cose vanno diversamente. A questo colore, infatti, viene legato l'universo dei disturbi della nutrizione e dell'alimentazione, condizioni che coinvolgono più persone di quanto si possa pensare, con ovvie ripercussioni sui rapporti con la famiglia e con gli amici, ma anche sul lavoro.

Considerando la popolazione di età compresa tra i 14 e i 20 anni - ma purtroppo il range si potrebbe modificare in tutti e due i sensi - tali disturbi sono associati per la maggior parte al sottopeso. Seguono condizioni di sovrappeso e obesità. Dal punto di vista diagnostico, possono essere distinti tra:

- anoressia nervosa,
- bulimia nervosa,
- disturbo di "binge eating",
- disturbo evitante/restrittivo dell'assunzione di cibo,
- disturbo di ruminazione.

Per i primi tre disturbi dell'elenco, ossia i disturbi alimentari più famosi e diffusi, sono stati indicati dei livelli di gravità che si basano, nel caso dell'anoressia nervosa, sull'indice di massa corporea di chi vive in prima persona il problema. Un altro criterio, valido per la bulimia nervosa, riguarda gli episodi di compensazione, ossia il vomito autoindotto dopo l'assunzione di cibo. Si parte da un livello lieve con 1-4 episodi a settimana, per arrivare ai casi estremi con più di 14 comportamenti compensativi a settimana. Nel caso del disturbo di "binge eating", invece, a indicare il livello di gravità ci pensano gli episodi di abbuffata settimanali. In alcuni casi, si tiene conto anche della tendenza a ricorrere a lassativi.



Nei casi gravi, i disturbi alimentari e della nutrizione possono richiedere un ricovero ospedaliero, con infusione controllata di liquidi quando la situazione lo richiede. Se non è necessario un intervento tempestivo e la situazione è seria, molto spesso si ricorre ai centri specializzati. Fondamentale è prendere sul serio anche i casi lievi e, se ci si accorge di avere a che fare con una persona che ne vive uno, consigliare un percorso di terapia cognitivo-comportamentale.

Un ottimo riferimento per trovare informazioni è il portale **www.disturbialimentarionline.it**, che contiene indicazioni utili sulle strutture specializzate, ma anche sulle associazioni che, nelle varie Regioni, si occupano di prevenire situazioni delle quali è fondamentale parlare, per aiutare chi le vive a iniziare o a ritrovare un rapporto sereno con il proprio corpo e con quella meravigliosa fonte di piacere sano che è il cibo. cod 57719









Gli ingredienti per una carriera da barman sono la passione, l'impegno, il sacrificio e la voglia di non smettere mai di imparare e migliorarsi. È così che Danny Del Monaco è riuscito a diventare Campione del mondo Bacardi Martini Gran Prix 2002 e a cucirsi sul petto titoli nazionali e prestigiosi riconoscimenti, compreso quello di personaggio dell'anno 2016 assegnato da "Italia a Tavola". Successi su successi che corrono di pari passo con l'attività portata avanti dallo staff impegnato no-stop ad allestire cocktail catering sorprendenti. Emozionare è la parola d'ordine alla base di ogni evento griffato "Cocktail in the World Mixology", la cui missione è quella di "inebriare" di sensazioni, profumi e sapori la clientela. "Siamo in grado di organizzare sia cocktail ricercati ed intimi per pochi ospiti, sia party e grandi eventi per migliaia di persone. Abbiamo allestimenti per ogni occasione con scenografie adatte per qualsiasi esigenza". Dalla spiaggia ai castelli, passando per dimore storiche, grazie all'esperienza, alla disponibilità e all'estro dello staff, qualsiasi evento, ricevimento, party privato, inaugurazione di locali finirà per essere indimenticabile. "Cocktail in the World Mixology", è anche in grado di accompagnare gli imprenditori nel difficile percorso di apertura di un locale garantendo una consulenza a 360° dall' allestimento personalizzato del proprio bar, al business plan, alla scelta dei fornitori e alla promozione del brand made in italy, garantendo con la propria esperienza le migliori soluzioni per un traguardo lavorativo e una filosofia del buon bere tipica italiana.

C'è un cocktail di professionalità, passione, qualità e ricerca del Made in Italy, alla base del successo di "Cocktail in the World Mixology", l'azienda conosciuta nel mondo grazie all'abilità di Danny del Monaco, di Adrian Everest, di Stefano Mazzi e di Mattia Pozzi: barman capaci di regalare emozioni con i loro cocktail pensati per ogni occasione ed evento. L'azienda nata ad Arezzo nel 1997 è ormai leader non solo in Italia ma anche all'estero. È una storia lunga 21 anni quella di "Cocktail in the World", una realtà capace di allargare i confini del buon bere fino a San Pietroburgo, Mosca, Londra, Berlino, Parigi, Francoforte e a raggiungere tantissimi altri paesi dove i barman hanno ormai esportato i loro cocktail e il loro brand riuscendo a conquistare la clientela sempre più esigente. Eventi vip, consulenze per locali di tendenza, lezioni per principianti ma anche per professionisti, sono solo alcune voci di un "curriculum" scritto in più lingue a testimonianza della fama internazionale conquistata. Lo staff di "Cocktail in the World Mixology"è composto da barman in grado di trasmettere emozioni ed anche di fare scuola. "Mixology Accademy" è la scuola rivoluzionaria con la quale sono state cambiate le abitudini degli amanti del buon bere sia in Italia che all'estero. "Organizziamo corsi di formazione professionali per barman, caffetteria, latte art e Master Mixology trasmettendo la passione per un lavoro sempre più professionale. Facciamo scuola ai colleghi ma anche chi intende affacciarsi nel settore in espansione".



COCKTAIL IN THE WORLD
MIXOLOGY

www.cocktailintheworld.com 

Niko Romito

al Bulgari Milano Un progetto di Cucina italiana codificata



di *Alberto Lupini*

La collaborazione tra il tristellato abruzzese e Bulgari si è concretizzata in una quarta apertura all'interno del cinque stelle del gruppo a Milano. Qui Romito porta una Cucina italiana in cui il gusto è valore assoluto. Da una quindicina di giorni il ristorante milanese ha avviato la nuova gestione che, da subito, è stata apprezzata dalla clientela locale che da anni frequenta il Bulgari, nonché dagli stranieri ospiti dell'hotel. Mancava al momento un parere dei critici che non poteva che essere corale. Gli Spaghetti e pomodoro, la Cotoletta di vitello alla milanese e il Pane e cioccolato proposti da Niko alla prima con la stampa hanno conquistato tutti, e solo la ritrosia del cuoco e la sobrietà del locale hanno evitato che ci fossero applausi scroscianti a suggellare un successo meritato. Hanno vinto l'essenza della semplicità e del buon gusto. I piatti eranno davvero "buoni" e rappresentavano quello che forse ci si aspetta oggi da una Cucina italiana che si richiama alla tradizione, ma che è realmente contemporanea.

Questo è del resto l'obiettivo che si sono posti Bulgari e il talentuoso chef patron del Reale di Castel di Sangro (Aq) che da un anno ha iniziato ad occuparsi dell'alta ristorazione della nota catena alberghiera. Inizialmente i ristoranti che hanno aperto con il suo nome affisso all'ingresso sono quelli all'interno dei Bulgari di riferimento in Asia: «il primo a Pechino, poi Shangai e Dubai», ha ricordato Niko Romito. Dal 27 agosto il nuovo polo è in Italia, nel capoluogo lombardo.

Qui Niko Romito persegue lo stesso obiettivo già raggiunto nelle prime tre location: dar vita a un vero e proprio "codice" della Cucina italiana contemporanea: realizzare un concept che, pur mantenendo intatta la filosofia di base della proposta, improntata alla semplicità, alla sintesi e alla ricerca di una quintessenza del sapore, contenga anche la volontà di fondere modernità e tradizione, perchè ogni elemento esprima l'essenza del più autentico Made in Italy. «Il concept - ricorda Romito - risponde all'esigenza di una Cucina italiana che parta dai grandi classici. Lo scopo è portare una cucina semplice, dietro la quale ovviamente si celino tanto studio e tanto lavoro, che accontenti il pubblico sia italiano che internazionale».

Perché, chiaramente, le cucine del Bulgari sono frequentate da ogni genere di clientela. Romito ne identifica due modelli: «C'è il cliente - uomo d'affari, che gira il mondo e frequenta Bulgari, che ha bisogno di una cucina rassicurante, leg-



gera, dove possa mangiare tutti i giorni; c'è poi il cliente che viene da fuori e vuole vivere un'esperienza».

La cucina scelta da Niko Romito accontenta entrambi questi modelli e suggella il successo di un progetto che può dirsi unico al mondo: «È la prima volta che un gruppo come Bulgari, una catena alberghiera con moltissime strutture in tutto il mondo, decide di proporre lo stesso progetto in tutti i suoi hotel, quindi lo stesso menu, gli stessi ingredienti. Qui si parla di un modello studiato per essere replicabile e allo stesso tempo unico nel suo genere».



Questo modello parte naturalmente dal pane, sempre protagonista al centro della tavola, elemento chiave della filosofia del tristellato, e continua con piatti simbolo della cultura alimentare del Belpaese come Spaghetti e pomodoro o Cotoletta di vitello alla milanese. Dal pane ai piatti è quasi scientifica l'attenzione riposta ad equilibrare l'acidità, ma il risultato è quello della più assoluta semplicità.

Durante la serata di presentazione alla stampa il menu servito da Romito ha seguito proprio questo filo conduttore. Prima un brodo, Assoluto vegetale, a fare da entrée (in cui uno degli ingredienti principali è un goccio di Dom Pérignon), poi la Ventresca di tonno, insalata di fagioli, cipolle e origano in abbinamento a un Dom Pérignon P2 2000; a seguire il già citato Spaghetti e pomodoro, servito con nel bicchiere un Nicoleo 2017 Poderuovo a Palazzone, la Cotoletta di vitello alla milanese con il Sotirio 2013 della stessa cantina; per chiudere Pane e cioccolato, con un Rovo 2006 Chinato di Fattoria Poggio Gagliardo. Eleganza e stile anche negli abbinamenti, come si conviene alla location (che fa capo ad uno dei simboli del lusso made in Italy) e a un cuoco, anche lui esempio di stile in cucina.



Tra i piatti indubbiamente più apprezzati della serata, lo Spaghetto, «un'icona del nostro progetto, che, come detto, richiede non poco lavoro». Niko rivela infatti i vari processi che permettono di ottenere un piatto che racconti tutta l'essenzialità e l'autenticità della nostra cucina: «Cuociamo il pomodoro in forno, lo asciughiamo, lo frulliamo senza aggiunta d'acqua, ottenendo una pasta di pomodoro che in un secondo momento va a condire gli spaghetti, cotti in acqua di pomodoro, con del basilico e l'aggiunta leggera di peperoncino». Un lavoro, questo di Niko, che gioca tra dolcezza e acidità, puntando tutto sull'ingrediente, «senza l'aggiunta di olio o aglio».

Com'è ormai pensiero tipico nell'approcciarsi alla cucina di Romito, più è semplice più nasconde impegno e conoscenza messi al servizio del gusto e della qualità. Una lezione che Niko ha insegnato a tutti quei sous chef, i Niko-boys, che oggi lavorano nelle cucine dei suoi ristoranti nel mondo, sostituendolo e portando alto il valore della sua cucina.

Il resident chef di Milano è Claudio Catino, che fino a prima dell'apertura del nuovo Ristorante Niko Romito, gestiva la ristorazione del Bulgari Hotel di Dubai, Pechino e Shangai. Con lui si mira principalmente nel prossimo futuro al consolidamento di quella che Romito definisce «una vera e propria avventura: quattro ristoranti in un anno in giro per il mondo, un grandissimo progetto reso possibile da un gruppo come Bulgari».

Chiaramente Niko Romito, così dicendo, non si riferisce soltanto alla neo apertura a Milano o alle altre tre tra Pechino, Shanghai e Dubai. Ma guarda anche a Bomba, un concept Autogrill di recente apertura a Milano; a Niko Romito Spazio pane e caffè, aperto a Roma, una vera rivoluzione della colazione; e ancora, naturalmente, Spazio, il progetto cominciato tra Rivisondoli (Aq), Roma e Milano che punta a replicarsi in otto diverse location in meno di cinque anni. cod 57364

Ristorante Niko Romito
Bulgari Hotel Milano
via Privata Fratelli Gabba 7b - 20121 Milano - Tel 02 8058051
www.bulgarihotels.com

Giuseppe Cardone

Sceglie la qualità di Cirio Alta Cucina

Ha solo 29 anni, ma ha già tre pizzerie alle spalle. Un'**attività di famiglia**, in cui **Giuseppe Cardone** si è guadagnato un **ruolo da protagonista**. Siamo a Villaricca (Na). Qui la **Pizzeria La Perla conta ben 3 punti ristoro**



I LOCALI DEL CUORE
CIRIO 1856 Alta Cucina

di *Gabriele Ancona*

Dal 2001 al 2016 il brand si è moltiplicato e oggi La Perla è in mano al giovane maturo **Giuseppe Cardone**. Un'esperienza che gli è tornata utile per far viaggiare a pieno regime un locale dall'identità ben definita: puro asporto. La pizzeria di Cardone vale 500 pizze al sabato e una media quotidiana di 150. Le caratteristiche fondamentali sono una decina di coperti per consumazioni su banchi mensola e orario intenso: 10.30-15.00 e 18.00-24.00. I menu gastronomici prevedono una carta da 30 pizze: 10 quelle di ricerca e 20 le classiche.

«Utilizzo un impasto indiretto - spiega Giuseppe Cardone - che prevede un'idratazione del 67-68% e 48 ore di lievitazione». Una lavorazione che esige materie prime di garanzia, che assicurino sempre valore aggiunto ed elevati standard di resa gastronomica. «La ricerca puntigliosa degli ingredienti è una priorità nella filosofia che dà corpo alle pizzerie La Perla. A maggior ragione in quella numero 3 che guido in pri-





ma persona», sottolinea Giuseppe.

Una tendenza a esplorare il paniere delle tipicità che nel 2016 ha condotto Cardone al porto sicuro di Cirio Alta Cucina. «Ho riscontrato subito standard di elevato valore qualitativo che si esprimono con sapori di grande intensità e delicatezza, ottima struttura di base ed estrema semplicità di lavorazione. Un contenuto di servizio così strutturato che mi ha portato a utilizzare in tutti e tre i locali i prodotti della gamma Cirio Alta Cucina».

Giuseppe Cardone ha puntato su I Datterini (dolce selezione tra le varietà di pomodorini), I Ciliegini (concentrato di sapore in un piccolo pomodoro tondo), la Passata (polposa, ottima resa, cottura rapida) e la novità Datterini Gialli (dolcezza e gusto allo stato puro).

Tra le ricette classiche proposte da La Perla 3 spiccano, come vuole la tradizione, la Margherita e la Marinara, che esprimono una tipicità esaltata da una salsa di pomodoro decisa. Nell'ambito della selezione delle pizze di ricerca, da segnare in agenda quella che prevede crema di pesto, pomodori datterini gialli e rossi, basilico, olio evo, provola di Agerola. «Molto apprezzata dalla clientela - aggiunge Cardone - anche quella suddivisa in quattro spicchi diversi. La prima fetta è una pizza fritta con farcitura a base di pomodoro, provola e prosciutto cotto; la seconda prevede provola, ciliegini rossi, salame e ricotta; la terza datterini gialli, rucola, prosciutto e scagliette di parmigiano; il cerchio si chiude con uno spicchio arricchito da una farcitura di salsiccia, friarielli e provola».

Una grande intensità al palato, esaltata da uno scontrino lieve. La carta presenta le pizze di ricerca con un prezzo che oscilla tra i 5 e i 6 euro, la Margherita è proposta a 3,50 euro e le altre classiche a 5 euro. Morale: il locale viaggia a pieni giri. Di questo passo per La Perla numero 4 è solo questione di tempo. cod 57414

Pizzeria La Perla 3
via Palermo - 80010 Villaricca (Na)
Tel 081 3444960
www.cirioaltacucina.it





Il soggiorno all'**Hotel Terme Merano** comprende **proposte a tema** quali l'escursione alla **Cantina del Castello Rametz** e l'invito a manifestazioni come la **132ª Festa dell'Uva** e la **27ª edizione del Merano WineFestival**

Vacanze a tema "wine" all'Hotel Terme Merano

La stagione autunnale è il momento migliore per visitare l'Alto Adige e scoprire uno dei prodotti più pregiati e iconici del territorio: il buon vino. L'Hotel Terme Merano, durante il periodo della vendemmia invita gli ospiti a varie iniziative legate al nettare degli dei, fra cui la visita guidata alla storica Cantina del Castello Rametz con degustazione, la tradizionale Festa dell'Uva di Merano e il Merano WineFestival, di cui l'hotel in riva al Passirio è una delle location di degustazioni e convegni.



Per immergersi nell'affascinante mondo del vino, proprio durante il momento celebrato fin dagli albori di questa secolare pratica, ovvero il periodo della vendemmia, l'Hotel Terme Merano offre ai propri ospiti un'escursione guidata alla Cantina del Castello Rametz, in cui la produzione di vino è documentata già dal Duecento. Ogni mercoledì nei mesi di settembre e ottobre gli ospiti sono accompagnati in una piacevole passeggiata che, seguendo il percorso del "sentiero Sissi", raggiunge la tenuta del Castello Rametz dove oltre alla visita del vigneto e delle cantine - tra cui la cantina in pietra del XVIII secolo con botti in rovere e la cantina barrique del XII secolo - anche quella al museo del vino con degustazione di vini tipici qui prodotti. Appuntamento imperdibile per gli amanti del vino, quest'escursione autunnale può far scoprire anche la bellezza paesaggisti-

ca di Merano. Altri appuntamenti del vino colorano l'autunno meranese e l'Hotel Terme Merano è punto di partenza ideale perché a due passi dai portici del centro città e dalle passeggiate lungo il fiume Passirio. La tradizionale Festa dell'Uva (19-21 ottobre 2018), giunta alla 132ª edizione, celebra la fine della vendemmia; attrazione principale è la sfilata della domenica nel centro storico di Merano che si riempie di carri decorati, bande musicali, balli tradizionali e costumi storici decorati dell'Alto Adige, del Trentino, della Germania e della Svizzera. Viene inoltre allestito il "mercatino dell'uva" sulla passeggiata lungo il Passirio, dove degustare prodotti tipici locali di cui il vino è in questo periodo il re assoluto.

Conosciuto e seguito a livello internazionale è poi il Merano WineFestival (9-13 novembre 2018), una delle manifestazioni più prestigiose del mondo del vino, che dal 1992 porta nelle sale in stile Liberty del Kurhaus di Merano una selezione delle eccellenze enogastronomiche nazionali e internazionali e migliaia di visitatori. L'Hotel Terme Merano ospita le degustazioni guidate WineMasterClasses di questo importante appuntamento, ideato e organizzato dal "WineHunter" Helmuth Köcher.

La vacanza autunnale all'Hotel Terme Merano offre la possibilità di vivere questi eventi potendo godere dei servizi e dell'esemplare esperienza del soggiorno in uno degli indirizzi più esclusivi della città altoatesina. Alta gastronomia, ambienti raffinati e offerta wellness di alto livello grazie alla Sky Spa e al collegamento riservato con le adiacenti Terme di Merano.

cod 57643

Hotel Terme Merano
piazza Terme 1 - 39012 Merano (Bz)
Tel 0473 259000
www.hoteltermemerano.it







Planhotel porta l'alta cucina da Lugano all'Oceano Indiano

"**Dining with the Stars**", la collaborazione di nomi dell'alta cucina con i **Diamonds Resorts più esclusivi dell'Oceano Indiano**, torna a **Lugano** ed è un nuovo grande successo. A ottobre e novembre due appuntamenti esclusivi



Ad aprire le danze dell'edizione autunnale è stato Andrea Aprea, executive chef 2 stelle Michelin del prestigioso "Vun Andrea Aprea", che l'11 settembre ha riportato sul Lago Ceresio i sapori stellati dell'iniziativa gastronomica che ha debuttato in primavera nella città ticinese con le cene di Antonio Guida e Andrea Berton.

Location d'eccezione della serata, sempre con la regia di Martino Crespi Events, è stata ancora una volta The







View Lugano, il design hotel dalla vista spettacolare sulla baia della città, che a breve ospiterà altri due appuntamenti con chef 2 stelle Michelin: il 15 ottobre sarà la volta di Alberto Faccani del "Magnolia" di Cesenatico (Fc), mentre il 26 novembre toccherà a Emanuele Scarello del ristorante "Agli Amici" di Udine.

Andrea Aprea ha deliziato i gourmet con i suoi signature dish, come la celebre "Caprese... dolce salato", che unisce tecniche e gusti diversi dando vita a una perfetta armonia di contrasti, o il "Baccalà, pizzaiola disidratata, olive verdi", che rivisita la tradizione omaggiandola ed esaltando i sapori delle materie prime. La sua «cucina contemporanea che guarda al futuro senza mai dimenticarsi delle sue origini», come ama definirla, ha conquistato gli ospiti coinvolgendoli in un'esperienza sensoriale sorprendente.

I tre appuntamenti a The View Lugano, dove il fascino degli ambienti di design si unisce ancora una volta ad una proposta gastronomica innovativa e fuori dall'ordinario, hanno anticipato il lancio della 5ª edizione di Dining with the Stars nei Diamonds Resorts dell'Oceano Indiano. L'iniziativa, in linea con la filosofia del gruppo, è nata per rendere l'esperienza degli ospiti unica e memorabile ed è cresciuta di anno in anno.

Se nel 2015, al suo debutto, l'appuntamento gourmand ha visto protagonisti gli star chef italiani dei Jre - Jeunes Restaurateurs, che hanno dato prova del loro talento nei due paradisi maldiviani di Diamonds Athuruga e Diamonds Thudufushi, in questa 5ª edizione, anno da record, saranno ben 53 gli chef provenienti da tutti Europa che da gennaio ad aprile si alterneranno non solo nei due atolli ma anche dell'esclusivo Diamonds Star of the East di Zanzibar. Ad inaugurare la rassegna del 2019 saranno due nomi d'eccezione: Andrea Berton dell'omonimo ristorante milanese, che sarà ad Athuruga dal 28 dicembre, e Chicco Cerea del 3 stelle Michelin "Da Vittorio" a Brusaporto (Bg), ospite a Thudufushi dal 3 gennaio. Oltre ad intrattenere gli ospiti con una cena di gala e un corso di cucina aperto a tutti, il 5 gennaio gli chef saranno coinvolti in una speciale cena a quattro mani.

cod 57605

Per informazioni: **www.planhotel.com**



Pescaria fa il bis a Milano con Oltrestudio e Costa Group

Un'esperienza di gusto in cui l'eccellente qualità delle materie prime e l'ambientazione della location si sposano per dare vita ad un menu originale e altamente concorrenziale. Pescaria è uno street food restaurant di pesce nato a Polignano a Mare (Ba) tre anni fa e approdato a Milano con ben due locali, uno in via Bonnet e uno in via Solari. Un format in cui i sapori più autentici della cucina marinara pugliese si mescolano in modo innovativo e unico, grazie alla creatività dello chef Lucio Mele, con un altissimo rapporto qualità/prezzo. L'idea di questo street food di pesce nasce con l'obiettivo di valorizzare il pescato locale, proponendolo però in una chiave del tutto nuova. Rapido, informale, creativo come è lo street food, ma sempre di grandissima qualità.

Tutti i punti vendita sono stati progettati da Oltrestudio, uno studio di architettura e design tutto pugliese, che per l'allestimento del locale meneghino di via Solari 12 ha collaborato con Costa Group, per ricreare un angolo di Puglia nel cuore di Milano. «La richiesta del cliente - spiegano i progettisti - era quella di avere un locale fresco, informale e versatile con diretti richiami alla Puglia. Doveva ricordare un po' la casa di un pescatore, far pensare naturalmente al mare e trasportare i clienti in un luogo accogliente e rilassante».

L'intento alla base della collaborazione tra Oltrestudio e Costa Group è quello di ricreare un'esperienza sensoriale fatta di colori, materiali, luci e decori, che raccontano perfettamente i sapori e gli odori della cucina di Pescaria. Le pareti rigorosamente bianche, come le antiche case dei borghi costieri dei pescatori, incontrano il rivestimento in piastrelle di una tonalità di blu intenso, che è come un tuffo tra le onde del mare pugliese. E come i banchi dei vecchi mercati ittici, tipici dei porticcioli pugliesi, così i tavoli sono rivestiti da ceramiche chiare personalizzate. Il pensiero va subito alle vecchie pescherie e si ha un senso di freschezza e luminosità. I tavoli, alti e bassi per andare incontro alle diverse esigenze della clientela, sono tutti realizzati in maniera artigianale. Ferro e legno sono i materiali principali utilizzati, e non solo per i tavoli. Il legno è protagonista anche sulle superfici verticali del locale, grazie alla pantografatura della boiserie a squame di pesce, che assieme alle grafiche a muro extra large, sono uno dei segni distintivi dello stile di Pescaria. Un format vincente e fresco, declinato in cromie suggestive e un decor sapiente, ricco di dettagli evocativi, per meglio interpretare la buona tradizione marinara, che ha il sapore di cose buone e di saper fare antico.

Attualmente Pescaria ha tre sedi: una a Polignano, dove tutto è cominciato, e due a Milano. La prossima meta? Chissà... cod 57543

Pescaria
via Andrea Solari 12 - 20144 Milano
Tel 02 36685383
www.pescaria.it

BEERS & CRAFT BEERS | FOOD | BEVERAGE



BeerAttraction

FIERA INTERNAZIONALE DELLE SPECIALITÀ BIRRARIE, BIRRE ARTIGIANALI E FOOD PER L'HORECA

www.beerattraction.com





INSIEME A



FoodAttraction

FOOD PER L'HORECA E NUOVI FORMAT DI RISTORAZIONE

16 - 19 FEBBRAIO 2019

RIMINI EXPO CENTRE ITALY

organizzato da

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

in collaborazione con









con il patrocinio di



in contemporanea con



Le Lampare al Fortino

foto: Brigida Tullo

Piatti pugliesi in uno scenario incantevole



di *Sandro Romano*

Le Lampare al Fortino di Trani (Bt) è un luogo in cui la cucina pugliese di mare, ma non solo, si esprime nelle sue tante sfumature, che vanno dalla tradizione alla rielaborazione delle squisite materie prime utilizzate. Le redini della cucina sono nelle mani di Domenico Di Tondo, giovane cuoco tranese con importanti esperienze alle spalle, prima fra tutte quella fatta nel 2009 nella brigata del ristorante Aimo e Nadia di Milano, replicata un paio di anni fa al Lady Bu, il bistrot dello storico locale milanese.

Ma al richiamo della Puglia, soprattutto se ci sei nati, è difficile resistere. Così, poco meno di un anno fa è rientrato a Trani e, forte delle sue esperienze passate, ma soprattutto di una sensibilità in cucina che si traduce in piatti veri, concreti e, nel contempo, eleganti e accattivanti, ha deciso di accasarsi nel prestigioso ristorante tranese.

La sala interna del locale si trova nella chiesa dii Sant'Antuono Abate, inglobata nel Fortino che si affaccia sul porto, costruita nel XII secolo e sconsacrata sin dal 1400; i muri in pietra di Trani, le meravigliose volte a botte e le colonne che dividono le navate disegnano un ambiente dal fascino irresistibile. In estate si cena in terrazza, suggestivo affaccio sul porto e sulla splendida cattedrale romanica della bella città pugliese, in un'atmosfera di rara eleganza e ricercatezza.

Antonio del Curatolo e Pasqua Fiorella sono i padroni di casa di questa prestigiosa realtà della ristorazione pugliese e, da veri maestri dell'accoglienza, sono stati capaci di creare un ambiente esclusivo nel quale si avvalgono della professionalità di Gaetano Tassiello, giovane maître con alle spalle già significative esperienze come quella presso il resort Borgo Egnazia a Savelletri di Fasano.

Misurata, rispettosa del territorio e delle materie prime, con grande attenzione alle cotture, estro e tecnica sempre al servizio del gusto la cucina del cuoco Di Tondo, che spazia dalla creatività alla reinterpretazione della tradizione, offrendo in carta anche piatti classici di stile internazionale come il Tournedos alla Rossini, perfettamente eseguito, che riscuote grande successo tra gli ospiti stranieri.

Tra i vari piatti assaggiati, tre su tutti mi hanno colpito per gusto e perfetto equilibrio tra sapori e consistenze: lo Scampo, lattuga, salicornia e bernese, antipasto leggero in cui i vari elementi, uniti fra loro dalle due salsine, una bernese molto ben fatta e un delizioso "bagnetto verde", rimangono perfettamente riconoscibili e creano un gradevole e divertente rimbalzo tra l'amaro della lattuga marinata, la dolcezza dello scampo e la sapidità della salicornia; il Riso selezione Acquerello, sgombro, yuzu e katsuobushi, dove i sapori, perfettamente amalgamati, sono esaltati dal ritorno moderatamente dolce dello yuzu candito e anche dall'effetto visivo - efficace ma certamente non una novità - dei petali di katsuobushi in movimento; i Fusilloni di Fara San Martino, polpa di riccio, burro d'alpeggio, acciuga del Cantabrico e tarallo, piatto solo apparentemente semplice, che più mi ha sorpreso per la non scontata armonia.

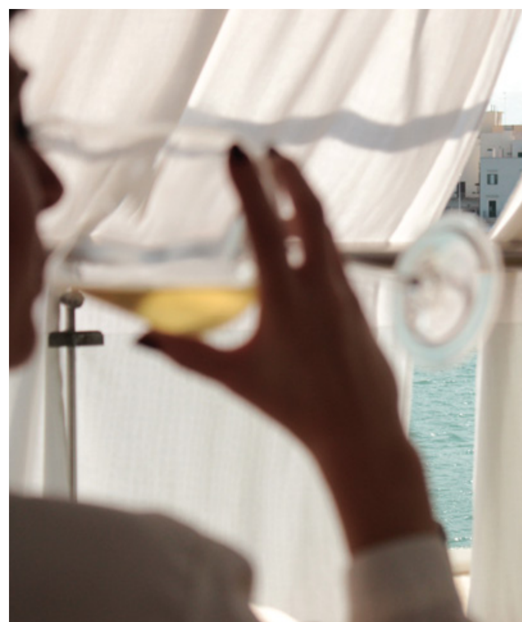
Come dessert scelto è stato il Cioccolato al latte Majani, sorbetto di piselli e lime, dal gradevole contrasto tra la sensazione calda e vellutata del cioccolato e quella rinfrescante del sorbetto e dell'agrume. L'offerta di piatti, comunque, va ben oltre la mia degustazione e tante sono le scelte a disposizione, come i Tortelli cacio e pepe, gambero rosso e fondo bruno; il Rombo alla mugnaia con zucchina novella e i suoi fiori, arachidi salate e radici amare oppure la Triglia con panzanella di peperoni del Piquillo e cicorielle.

Possibile sfiziarsi a inizio pasto con un'eccezionale varietà di frutti di mare di pregio, tra i quali sono sempre presenti almeno quattro varietà di ostriche da accompagnare scegliendo tra le diverse proposte della vasta carta vini; la mia cena è stata accompagnata da un Cremant d'Alsace Rosè Brut Gustave Lorentz, vino pulito dalla spiccata mineralità, scelto per accompagnare tutto il pasto.



Puntando su Di Tondo e Tassiello, Antonio Del Curatolo ha messo su una bella squadra giovane in grado di assicurare cucina e servizio di sala ad ottimi livelli. E se si vuole semplicemente visitare la Chiesa di Sant'Antuono, Del Curatolo sarà felice di accoglierv in questo gioiello medievale, finestra privilegiata sulla città di Trani. cod 57640

Le Lampare al Fortino
via Tiepolo - 70059 Trani (Bt)
Tel 0883 480308
www.lelamparealfortino.it







Buon compleanno a L'Albereta

Il sogno di Carmen Moretti dopo 25 anni

L'Albereta, il relais nel cuore della Franciacorta, ha festeggiato un quarto di secolo in compagnia di ospiti ed amici, per una domenica pomeriggio all'insegna dell'ospitalità, quella vera e tutta italiana. Chef, amici, colleghi, ospiti: un grande pubblico è accordo a L'Albereta per l'occasione. Tutti categoricamente stile country side, divieto assoluto di tacchi o cravatte. Una domenica pomeriggio decisamente conviviale, con assaggi sfiziosi firmati Fabio Abbattista, le pizze di Franco Pepe e, immancabile, lo spiedo bresciano, servito in lunghe tavolate, come da tradizione.

Carmen Moretti, insieme al padre Vittorio, la sorella Francesca e il marito Martino de Rosa, ha aperto le porte agli ospiti. Tanti i volti noti presenti, tra i quali Andrea Berton, professionalmente cresciuto a L'Albereta con Gualtiero Marchesi, Ettore Mocchetti, che ha progettato all'interno del resort l'Espace Chenot Health Wellness Spa, Sergio Solero, presidente e ad Bbw Italia e ancora Andrea ed Elisabetta Illy, gli chef Giancarlo Morelli e Filippo La Mantia con Chiara Maci.

25 anni di armonia e di atmosfera soprattutto. Un ambiente che oscilla tra la villa patrizia e la sua architettura dirimpetto alle sponde del lago d'Iseo, e proprio al centro di quest'oscillazione, protagonista indiscusso è il territorio. Da sempre infatti Carmen Moretti, cuore del progetto, insieme a tutta la sua squadra e naturalmente a tutta la famiglia Moretti, si identifica con la Franciacorta.

A raccontare questi 25 anni sotto il sole ancora caldo di settembre è stata proprio lei, l'anima dell'Albereta, presidente del Gruppo Terra Moretti, ad della divisione alberghiera: «Il sogno di realizzare un mio Relais&Chateaux l'ho coltivato sin da piccola, quando accompagnavo i miei genitori e le mie sorelle in giro per il mondo. Immaginavo un luogo dall'atmosfera familiare e ricca di calore, una dimora di charme dove la qualità dell'ospitalità sposasse un'idea di vero lusso, che per me coincide con il fattore umano, l'accoglienza e la possibilità di riappropriarsi del proprio tempo. Una visione che ho mantenuto intatta».

Questo sogno iniziò a piantare le radici quando Vittorio Moretti gettò le basi del progetto di valorizzazione del territorio della Franciacorta. Nel 1977, in questo senso, fondò la Cantina Bellavista. Successivamente, l'acquisto de L'Albereta.

Entrata a far parte della grande famiglia Relais & Chateaux nel 1999 L'Albereta ospita 57 camere, di cui 19 suite, unite dalla combinazione di amore per il bello e attenzione per il massimo del comfort. Ad oggi L'Albereta è la Franciacorta e viceversa. La Villa patronale, con i suoi edifici, i vigneti a perdita d'occhio, il parco di 61mila ettari con sculture e opere d'arte contemporanee, lo specchio del lago d'Iseo, meta di escursioni e gite in barca. cod 57556

L'Albereta Relais & Châteaux
Via Vittorio Emanuele 23 - 25030
Erbusco (Bs) - Tel 030 7760550
www.albereta.it

Hotel de la Ville festeggia il 60° e inaugura la cucina in Veranda



Francesco, Luigi e Tany Nardi

Sono trascorsi 60 anni da quando la famiglia Nardi ha preso in gestione la struttura. I festeggiamenti sono culminati nell'inaugurazione de "La Veranda", complementare al ristorante gourmet Derby Grill. «La gestione dell'albergo non è ferma, stiamo puntando a migliorarci, costantemente, e a rimanere sul mercato con proposte nuove». Questo il commento del giovane chef a capo della cucina del Derby Grill, ristorante gourmet interno all'hotel, e ora anche de La Veranda: è **Fabio Silva**, membro e consigliere Euro-Toques.

La famiglia Nardi - oggi alla 4ª generazione con Francesco che ha ereditato la filosofia e la passione per l'hotellerie dal padre Luigi - in tutto questo tempo si è contraddistinta per l'impegno continuo nel perseguire i trend del mondo alberghiero, dall'abilità nel cogliere i cambiamenti a quella nell'innovare mantenendo però intatta la grande tradizione dell'ospitalità. Proprio in questa filosofia si colloca l'apertura de La Veranda. Il miglioramento sta proprio nell'investire saggiamente cercando di portare la ristorazione dell'hotel ad un livello successivo e d'impatto nei confronti dell'ospite. La cucina di Fabio Silva è il punto di equilibrio tra le radici enogastronomiche del territorio monzese e lombardo con le origini campane del cuoco. Silva seleziona, lavora e interpreta i singoli ingredienti per renderli protagonisti nei piatti, accompagnati da una delle oltre 300 etichette presenti in una carta dei vini sempre aggiornata.

L'offerta del Derby Grill non si amplia solo rivolgendosi all'esterno o investendo in una carta più ricercata. Per soddisfare le molte esigenze di una clientela sia cittadina che d'albergo, il Derby Grill diventa anche Bistrot.

In occasione dell'apertura de La Veranda la carta dei drink si è arricchita di 8 nuovi signature cocktail, 12 gin di pregio e una vasta proposta di distillati e liquori provenienti da tutto il mondo. cod 57319

Hotel de la Ville Monza
Viale Regina Margherita di Savoia 15
20900 Monza - Tel 039 39421
www.hoteldelaville.com



Fabio Silva nella nuova veranda

Naturae et Purae - bio&dynamica
9 nov Kurhaus

GourmetArena - The Official Selection
Spirits Area
9-12 nov Promenade

The Circle
9-12 nov Piazza della Rena - Sandplatz

MWF - The Official Selection
10-12 nov Kurhaus

Charity Wine Masterclasses
10-12 nov Hotel Therme

Catwalk Champagne
13 nov Kurhaus



Merano WineFestival 27
since 1992
THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE

Selected by:



Organized by:
GOURMET'S INTERNATIONAL



MERANO WINEFESTIVAL

9-13 November 2018

www.meranowinefestival.com

NAPOLI EAT&DRINK

ORIGINALITÀ A TAVOLA DA SOULCRUMBS


di Vincenzo D'Antonio

Prospiciente la via Toledo, poco distante dal popolare quartiere della Pignasecca e dalla famosa Spaccanapoli, questo locale si connota per la sua spiccata originalità nell'offering. È, ben precisa la definizione mediante neologismo, una gastrobakery.

Soulcrumbs nasce dalla congiunta intuizione creativa, dal talento e dalla competenza di Carlo di Cristo, biologo e ricercatore universitario e del prode Vittorio Valoroso. Entrambi fanno pane. Sì, ma mica un pane qualunque, bensì un pane che avoca a sé la mistica del Cristianesimo. Ed il fruttuoso incontro con Raffaele Rega, un passato da musicista ed un fulgido presente da cuoco. Girovago attento nel grande Nord ed in Asia, acquisisce sensibilità che gli consente di creare il migliore companatico per tale pane!

Meditati e memorabili assaggi di Smorrebrod con pane di segale o multicereali farciti con prosciutto di pesce azzurro, pomodorini del Vesuvio e maionese di miso oppure con acciughe, peperoni cruschi e formaggio caprino. A seguire, Foglia di quercia con salsa di ostriche e crumble di pane di segale; Rape rosse arrosto con yogurt, pepe e limone; Tuorlo d'uovo marinato con lenticchie, stracotto di cipolle e finocchio. Per i dolci Pane bruciato con mela candita e gelato a vaniglia oppure le Rape dolci con granita di mandarino e crema di kefir.



In sala, spiccato valore aggiunto, la presenza suadente e professionale di Alessandra che sa anche ben guidare una degustazione di vini naturali a fermentazione spontanea, biodinamici e biologici con un Marzemino a chiudere sì gradevolissimo pranzo.

Il team affiatato, la vision genuina, il garbo nel condurre l'attività, rendono Soulcrumbs, giammai casualmente "briciole dell'animo" il posto giusto per piacevole ed interessante esperienza culinaria. Bistrot a pranzo; ristorante la sera; caffetteria e panetteria la mattina! Prezzi di commovente onestà. cod 57638

Soulcrumbs
via del Chiostro 11 - 80134 Napoli
Tel 081 0609549
www.soulcrumbs.it

ALLA CASA DEL VINO SOLO PRODOTTI DEL TERRITORIO



AGRIGUSTA


di Alessandro Maurilli

Nel cuore della Vallagarina, da qualche anno ha preso vita questo ambizioso quanto riuscito progetto di ospitalità, prima a tavola, poi in camera. La Casa del Vino infatti è una cooperativa che coinvolge praticamente tutti i produttori del territorio, non solo di vino, ma anche allevatori di trote, pastifici e tante altre delizie del Trentino. Dal 2013 sono state realizzate le camere, alcune prendono il nome da vitigni del territorio, come la Nosiola, il tutto all'interno di una struttura seicentesca di rara bellezza, il palazzo de Probizer. Il punto d'incontro resta al piano terra, dove tra le cantine del palazzo e un suggestivo giardino per l'estate nasce il ristorante della Casa del Vino. Ogni giorno un menu diverso. I prodotti selezionati provengono da piccoli produttori locali, sia del settore agricolo che caseario. Un'offerta gastronomica completa, da gustare in ogni momento della giornata. Uscendo c'è anche la possibilità di passare dalla cantina per acquistare il vino dei soci o i prodotti della Valle, il tutto a prezzi convenienti. cod 57587

Casa del Vino della Vallagarina
piazza S. Vincenzo 1 - 38060 Isera (Tn) - Tel 0464 486057
www.casadelvino.info

ROMA EAT&DRINK



LA TERRAZZA IN PORTAMAGGIORE GUSTO E RELAX SOPRA I TETTI DI ROMA


di Mariella Morosi

La bellezza della terrazza in una delle più belle zone archeologiche di Roma e il talento di un giovane chef, Fabio Spadaro, sono delle buone premesse per La Terrazza in Portamaggiore. Si tratta di un ristorante d'albergo di recente apertura, all'interno dell'Shg Hotel Portamaggiore. Le immense arcate delle Mura Aureliane, alla confluenza degli 11 acquedotti che portavano l'acqua alla città, gli integri percorsi in basolato e la basilica sotterranea fanno di piazza di Porta Maggiore un prezioso polo archeologico.

Il direttore Alessandro Pavan e il responsabile della ristorazione Domenico Cesaro sono lieti di introdurre chi arriva in una dimensione storica e allo stesso tempo in un'esperienza enogastronomica di grande interesse. Riscoperta e valorizzata, questa terrazza offre, dal breakfast alla cena passando per il tea time e l'aperitivo, vari momenti del gusto firmati da chef Spadaro. Il menu è stagionale e Spadaro non si sottrae alle tentazioni di castagne, funghi e tartufi. Da provare i crudi di pesce come il Carpaccio di spigola al lime e crumble salato o le Alici con uvetta, noci e pompelmo, oppure di carne come la Battuta di manzo agli agrumi con cipolla in agrodolce e cucunci al Campari. Un capolavoro di sapori e consistenze è il Tuorlo d'uovo croccante su spinacino, pinoli tostati e uvetta. Tra i primi, oltre ai classicissimi, da provare sono il Tagliolino profumato al limone e gambero rosa e le Casarecce con mirepoix di verdure, se non la Zuppetta di pesce con crostini alla maggiorana. Tutti interessanti e legati al mercato i secondi, e ottimi dolci home made. Ci sono anche tre menu degustazione, oltre quello richiestissimo "Esperienza romana". cod 57610

La Terrazza in Portamaggiore
piazza di Porta Maggiore 25 - 00185 Roma
Tel 06 7027927 - www.hotelportamaggiore.it/it/cucina

BOLOGNA EAT&DRINK



L'OPIFICIO DI RICCARDO FACCHINI IN TAVOLA I SAPORI E I RICORDI DELL'INFANZIA


di Giuseppe De Biasi

In quelli che erano gli spazi della vecchia Osteria Senzanome da giugno ha preso il via la nuova avventura di Riccardo Facchini, giovane e talentuoso chef bolognese ben noto al pubblico televisivo per la sua costante presenza alla "Prova del cuoco". Il nuovo locale è in via Senzanome. Sembra uno scherzo invece il toponimo di questa strada della Bologna medievale stretta fra via Nosadella e via Saragozza, deriva semplicemente dalla censura lessicale per un luogo anticamente frequentato da prostitute.

Dopo il Borgo Capponi di Castel d'Aiano, insieme a Lina Mauro e Alessandro Rimondi, ha portato a valle il suo Opificio Facchini, che evidenzia fin dal nome (ripreso anche nel libro edito dalle Edizioni del Loggione) l'inesauribile voglia di cimentarsi in una "cucina del ricordo" a chilometro zero, nell'opus facere di trasformazione manuale della materia prima.

Dalle tagliatelle ai tortelli, dalle mostarde alle raviole, tutto viene preparato in prima persona da Riccardo Facchini, alternandosi nei momenti liberi dai fornelli. Un work in progress completato dai laboratori di cucina tematici e da quell'attenzione all'infanzia e al sociale che caratterizza lo chef bolognese, protagonista della Pasta del Cuore, vettore di inclusione sociale per i bimbi in stato di necessità.

Prezzi ottimi per la qualità dei piatti, con menu degustazione a 29 euro con 3 portate (oppure 39 euro per 5 e 49 euro per 7). A pranzo forfait a 14 euro. Un locale che non tarderà a farsi notare, considerata l'affidabilità e creatività che Riccardo porta con sé. cod 57607

Opificio Facchini
via Senzanome 42/A - 40123
Bologna - Tel 051 3177845
infoopificiofacchini@gmail.com

MILANO EAT&DRINK



IL VINACCIO, BOTTEGA DEL VINO ED ENOTECA

di *Gabriele Ancona*

L'insegna la dice lunga: "Il Vinaccio - La tua vineria di quartiere". Sono già quattro i locali a Milano che portano questo nome seducente. A metà giugno è stato inaugurato quello in via Molino delle Armi. A un passo dalla storica Basilica di San Lorenzo, nel centrale quartiere Ticinese, la Milano romana.

Un'area ancora ricca di botteghe dove una vineria di stampo retrò mancava. Qui solo prima della Guerra scorreva il Naviglio della cerchia interna e, se il progetto comunale che ne prevede la riapertura sarà approvato, nei prossimi anni scorrerà di nuovo.

L'arredo, caldo, è composto dal classico bancone di legno, qualche banchetto con sgabelli, un salottino nella sala adiacente, tante bottiglie alle pareti e le lavagne che fungono da menu. Alla mescita e alla vendita - Il Vinaccio è anche enoteca - la sommelier Valentina Vago, giovane, ma già con un'esperienza di 15 anni nel mondo del vino.

«Vogliamo radicarci nel quartiere con uno spirito da ritorno alle origini - racconta - per favorire un approccio sincero ed empatico al vino». In cantina circa 250 etichette di produttori italiani e qualche champagne. L'offerta prevede anche alcune birre artigianali emiliane e una selezione di liquori made in Italy per chi non sa rinunciare al cocktail. Per il momento l'orario è dall'aperitivo vespertino in avanti (dalle 17.00 alle 23.00), ma è in previsione l'apertura a pranzo con un carta di piatti freddi (dalle 10.00 alle 15.00).

Interessanti le proposte che animano le serate a tema del giovedì. Il calendario degli abbinamenti di ottobre prevede il 18 Piemonte e fassona e il 25 Franciacorta e cassoeula.

cod 57336

Il Vinaccio
via Molino delle Armi 25 - 20122 Milano
Tel 02 83660119 - www.ilvinaccio.com

PALERMO EAT&DRINK



CICIRITTO, LA SICILIA DI STAGIONE IN STAGIONE

di *Gianni Paternò*

Una lieta sorpresa quando trovi un posto gradevole, sei accolto con professionalità e cortesia e scopri di aver mangiato bene. È successo da Ciciritto a Cinisi (Pa), a pochi chilometri dall'aeroporto di Palermo. Il risultato non è casuale, perché il proprietario Faro Giannola ha una ventennale esperienza nella ristorazione e nel 2015 costruì questo ristorante funzionale corredato da un elegante dehors, dove i tavoli dei soli 30 coperti ammessi sono ben distanziati permettendo una privacy unica.

Lo chef è un giovane di talento, estro ed esperienza: Salvatore Amato. Questa accoppiata sta risultando vincente perché entrambi pretendono la cura assoluta nella scelta della materia prima, del pesce soprattutto, la combinano in modo da creare piatti gustosi, originali ma affatto estremi, dove ogni elemento deve essere ben identificabile e deve rappresentare un componente di un'affiatata orchestra sinfonica. Una cucina di territorio, stagionale, ben presentata, fatta di pietanze appetitose ed intriganti. Sono poche le proposte costantemente in carta, chiaramente quelle con ingredienti sempre reperibili. Tutto è home made, anche il pane e i dessert.

La carta dei vini valorizza i siciliani, ma non solo; servizio attento, anche perché Faro in pratica non abbandona mai la sala. Per la classe del ristorante e la bontà del cibo i prezzi sono modesti, il menu degustazione di 6 portate costa solo 45 euro. Chiuso il lunedì tranne in estate, aperto a cena e sabato e domenica anche a pranzo.

cod 57642

Ciciritto Ristorante
via Luigi Einaudi 38 - 90045 Cinisi (Pa) - Tel 339 1333614
www.cicirittoristorante.it

FAIRMONT AUSTIN, IL NUMERO UNO IN CITTÀ





di Leonardo Felician

Fairmont è il marchio di punta del gruppo francese Accor, conta svariate strutture in tutto il mondo, la cui seconda per numero di camere si trova nella città americana di Austin. Nel centro cittadino, una nuovissima torre di 37 piani ospita il Fairmont Austin, inaugurato a marzo 2018. Con 1.048 camere è il più grande albergo di Austin e il secondo nel mondo tra i Fairmont.

I piani alti a partire dal 32°, da cui si gode una vista su tutto il business district, sul fiume e sul palazzo del Campidoglio, che pare "catturata" da un aereo, ospitano le camere con il servizio esclusivo del Gold Lounge, mentre gli ultimi due sono riservati a lussuose suite. Al sesto piano dell'albergo si apre la spa insieme al centro fitness, mentre al settimo si trova la piscina con cocktail bar esterno. Lo spazio dedicato a meeting ed eventi supera i 13mila mq e un parcheggio sotterraneo da 600 posti. cod 57613

Fairmont Austin
101 Red River Street - Austin, Texas (Usa) - Tel +1 512 6002000
www.fairmont.com/austin



SEEHOF, UN LUOGO DELL'ANIMA



di Lucia Siliprandi

Situato sull'altopiano di Naz nei pressi di Bressanone (Bz), l'hotel Seehof Nature Retreat è un luogo dell'anima. Circondato da un ambiente naturale che incanta per la sua bellezza, complici il bosco di larici e betulle e il laghetto balneabile, l'edificio ha un'architettura avveniristica caratterizzata da linee essenziali dal tocco contemporaneo. Design sobrio e raffinato per l'arredamento degli spazi interni, creato con tre materiali miscelati in perfetta armonia: il legno che infonde calore, la pietra che suggerisce intimità e il rame dal sapore antico. L'aggiunta di elementi in lino e di accessori in vimini dà leggerezza e infonde un'atmosfera rilassata. Spaziose le camere e le suite come la Romantic Suite, un open space con vista lago, pavimento in rovere affumicato e vasca da bagno libera. Dalle grandi vetrate della Living Suite - con zona notte separata, soggiorno e angolo lettura - lo sguardo spazia sulla campagna e sulle vette della Valle Isarco.

Realizzata sulla riva del Flötscher Weiher la spa PrimaVera offre sauna finlandese con gettate di vapore rivitalizzanti e accesso diretto al lago, piscina riscaldata infinity che si apre all'esterno, biosauna, bagno romano, zona relax e area fitness. Oli naturali ed erbe del territorio, accuratamente selezionate, sono gli ingredienti base per i trattamenti e i massaggi. Queste preziose materie prime sono suddivise per colore: il giallo è a base di melissa, citronella e calendula ed ha effetti rigeneranti; il rosso è dedicato al rosmarino e all'arnica per una sferzata d'energia; il blu è il colore della malva che, con le rose e i semi di lino, ha un effetto disintossicante. Ad esempio il bagno rilassante alla lavanda calma in profondità e dona nuova vitalità all'organismo, mentre il massaggio a base di arnica e iperico rinvigorisce la muscolatura. Favorisce il sistema nervoso e purifica l'epidermide il massaggio a base di timo e pino cembro, mentre per la pelle disidratata, consigliato il trattamento a base di mela e rosa canina. cod 57593

Seehof Nature Retreat
via Flötscher 2 - 39040 Naz presso Bressanone (Bz) - Tel 0472 412120
www.seehof.it

TORINO EAT&DRINK



LE JARDIN FLEURI GUSTI LIBERTY
UN VIAGGIO NEL TEMPO E NEI SAPORI

di *Piera Genta*

Sulla piazza del borgo medievale di Romano Canavese, in provincia di Torino, una villa Liberty del primo Novecento, recentemente ristrutturata, è stata trasformata in un ristorante museo. Si entra attraversando un mondo antico, un giardino dalla secolare magnolia, ortensie ed altre antiche varietà di piante ornamentali che prosegue all'interno con le salette affrescate in stile floreale. Una location unica in cui gli arredi provengono dai saloni di grand hotel italiani o da antichi bistrot dell'area austriaca francese come il bancone d'ingresso, databile al primo decennio del 1900, costruito in legno di mogano con ricchi intarsi e parti scolpite del Casinò di Gardone Riviera.

La cucina è affidata al giovane Denis Iaccarini. Dopo un'esperienza internazionale tra Australia, Corea del Sud e Canada, è tornato in Canavese per proporre le sue creazioni ispirate alla cucina francese del periodo e alla tradizione piemontese con grande attenzione alle materie prime per un gustoso racconto del territorio. È possibile scegliere, oltre al Menu à la Carte, anche quello Bistrot, un souvenir alla francese, con un antipasto, un piatto principale e un dessert, proposto a 38 euro, o il Menu Liberty con le quattro classiche portate all'italiana, a 45 euro. Sabato e domenica brunch Charleston. La carta dei vini pone particolare attenzione alla produzione canavesana e ad una scelta di piccoli produttori di qualità. Le portate sono servite in piatti di porcellana realizzati da celebri manifatture inglesi di fine Ottocento con posateria francese. cod 57711

Le Jardin Fleuri Gusti Liberty
via Santa Teresina 25 - 10090 Romano Canavese (To)
Tel 0125 861054
www.lejardinfleurigustiliberty.com



EGO BISTROT
DI ANDREA QUARANTA
LA CUCINA DEL LAZIO
A TINTE ORIENTALI

Nella Residenza Doria Pamphili a Roma, presso il Lungotevere del borgo seicentesco Ripa, apre Ego Bistrot, una novità gastronomica che si affaccia sul Giardino delle Delizie valorizzando il Tevere e la sua vista. Ego Bistrot sorge esattamente sulle sponde di quello che un tempo era il principale porto di Roma, punto di attracco per mercanti e naviganti. Un luogo intimo e riservato con tavoli da due o da quattro che gode di una romantica terrazza, proiettata già alla fruibilità invernale, e di una sala interna da 20 coperti (in totale circa 40 coperti).

Il dehors regala una vista mozzafiato dove sorseggiare un cocktail all'ora del tramonto osservando un vero e proprio museo a cielo aperto con più di duemila anni di storia. Il bistrot, inoltre, offre un'esperienza unica: sia per la singolarità di mangiare all'interno di una dimora storica, sia perché il cuoco e il suo staff lavorano in vetrina.

Nella cucina a vista c'è il giovane Andrea Quaranta, cuoco di origine ligure per 8 anni al fianco di Andrea Fusco (Giuda Ballerino). Successivamente, ha lavorato tre anni da Otto e 1/2, oggi Osteria Boncompagni, e per altrettanti è stato da Necci al Pigneto.

Andrea Quaranta ha deciso di mettere il suo lavoro in primo piano per avvicinare la clientela e testimoniare con trasparenza la qualità che sta dietro al piatto. Il suo stile di cucina è moderno e molto tecnico, predilige prodotti versatili e adatti a diverse lavorazioni e consistenze. Due i menu degustazione, Roman Tasting ed Ego Tasting, rispettivamente da 40 e 60 euro, con piatti che tornano anche nella scelta alla carta. L'appuntamento da Ego Bistrot inizia alle 19 con l'aperitivo a 10 euro. cod 57576

EGO bistrot
vicolo del Canale 14 - 00153 Roma
Tel 392 5702096
www.egobistrot.it

CAFFÈ AL BICERIN COMPIE 255 ANNI A TORINO LA TRADIZIONE DI UNA BEVANDA



Caffè Al Bicerin, storico locale di Torino che si affaccia su piazza della Consolata, festeggia i 255 anni di attività. Deve il suo nome a un'omonima bevanda torinese composta da cioccolata, caffè e crema di latte. Il "bicerin" è nato proprio in questo caffè che, da allora, ne porta il nome e ne conserva gelosamente la ricetta originale, tramandata di generazione in generazione in grande riservatezza.

Al Bicerin nella sua lunga storia è stato punto di riferimento di grandi personalità: da Cavour a Pellico, da Puccini a Nietzsche, dalla Osiris a Calvino senza dimenticare la regina Maria Josè e Umberto II, solo per citarne alcuni. Il famoso locale è stato trasformato spesso in set cinematografico per molte produzioni nazionali e internazionali ed è stato protagonista di un'importante pagina della narrativa italiana.

Da sempre in mani femminili, oggi il Caffè Al Bicerin è gestito, nel segno della continuità, dalla famiglia di Maritè Costa che, in più di 30 anni di gestione, si impegnò perché il suo valore venisse riconosciuto a livello nazionale e internazionale. Numerosi i riconoscimenti e i premi conferiti al locale. cod 57617

Caffè Al Bicerin dal 1763
piazza della Consolata 5
10122 Torino - Tel 011 4369325
www.bicerin.it

PESCATO, CUCINATO E BEN SERVITO IL PESCE DI CARAVELLO A MILAZZO



di Claudio Riolo

Gli appassionati di cucina marinara non possono resistere alla tentazione di degustare pesce freschissimo e ben cucinato al momento. Ecco spiegato il successo della Pescheria Caravello a Milazzo (Me). Il pescato è prevalentemente siciliano e sono più di 50 le varietà che ruotano secondo stagione. Al mattino si prepara il banco di vendita che viene continuamente alimentato. Nel contempo in cucina si preparano piatti di mare, paste con sughi di crostacei e pesce, zuppe, fritti, arrosti, umidi, pesce fresco e crudo che qui è super garantito, marinature, insalate di molluschi e crostacei.

Il menu è sempre interessante e appetitoso grazie alla supervisione della cuoca Maria Princiotto; esperta e preparata, è sempre alla ricerca delle novità oltre che della tradizione; la sua cucina è delicata e gustosa a un tempo, con sapiente uso di erbe aromatiche e dosati condimenti. La sala è classica, apparecchiata con cura, due ampi parcheggi accolgono comodamente decine di vetture.

Il menu varia secondo stagione; segnalo, a titolo d'esempio: Zuppa di stocco e pomodoro; Baccalà grigliato; Tonnetto a coniglio bollito con erbe, olio extravergine d'oliva, sedano, cipolla, aceto; Bollito misto morbido con ricciola (coda), pesce spada (scorzetto o collo), alalunga (coda) condito con oliva schiacciata, sedano, carote e peperone crudi, finocchietto e peperoncino; Fagottini stufati con spada. I vini sono scelti con cura; la carta è lodevolmente ampia, con un centinaio di etichette, le migliori siciliane; anche birre artigianali.

Il nonno paterno Santo Caravello iniziò l'attività della pescheria, continuata da uno dei figli, Ferdinando, che la perfezionò; l'idea della degustazione venne a Santi Caravello (terza generazione) nel 2010 che l'aveva notata nei suoi viaggi, ricordando che già la mamma cucinava qualche involtino. Nel tempo si è rivelata di grande successo. Lo affiancano i fratelli e sorelle Lucrezia, Eleonora, Livia e Carmelo; per due negozi, lavorano una quarantina di persone, basti pensare che solo in cucina ne sono impegnate quattordici. Aperto a pranzo da lunedì a sabato. Chiuso domenica.

Ambasciatore delle Arti: la famiglia Caravello suggerisce la visita al Museo archeologico, l'Antiquarium, vero gioiello, con una emozionante passeggiata tra i reperti della storia antica. cod 57644

Caravello Pescheria e Ristorante
piazza Europa 11 - 98057 Milazzo
(Me) - Tel 366 3743766
www.pescheriacaravello.it



Merano WineFestival
Calendario ricco, tra eventi e assaggi

Dal 9 al 13 novembre va in scena la 27ª edizione del Merano WineFestival, una manifestazione anche quest'anno caratterizzata da numerosi appuntamenti in agenda. Presenti oltre 950 case vitivinicole da tutto il mondo, 200 artigiani del gusto e numerosi cuochi di valore. Soddisfatto il deus ex machina del festival, **Helmuth Köcher**, che ha dichiarato: «Sembra ieri che, insieme a due amici, avevo pensato di trasformare la città di Merano nel "salotto europeo della raffinatezza" in cui passato, presente e futuro del vino e della gastronomia trovano spazio per il confronto, la conoscenza, l'incontro».



La novità 2018 è rappresentata da "The Circle - People Lands Experiences", un'area in Piazza della Rena dedicata al racconto di storie di uomini, di cibo, di vino e di territori. Sarà anche teatro dell'inedita Spirits Experience, un viaggio tra degustazioni e seminari a tema per i cultori di distillati e liquori.

Le prime due giornate del Merano WineFestival, nell'ambito delle sezioni "Naturae et Purae" e "bio&dynamica", saranno dedicate ai concetti di naturalità e purezza nel mondo del vino. Di rilievo il convegno a Castel Trauttmansdorff, con la partecipazione di autorevoli rappresentanti del mondo del vino a confronto sui temi sostenibilità, natura e purezza. Oltre 100 produttori italiani saranno invece i protagonisti dell'esposizione di vini biologici, biodinamici e naturali che si terrà all'interno del Kurhaus.

NOVEMBRE
Dal 9
al 13

L'Hotel Therme ospiterà le "Charity Wine Masterclass" con degustazioni di vini italiani e internazionali. Il ricavato sarà devoluto in beneficienza.

La "Gourmet Arena", come da tradizione, accoglierà le aziende produttrici di specialità gastronomiche. Un percorso degustativo che attraversa tutti i sapori d'Italia, tra eccellenze culinarie, birrifici artigianali, distillerie insieme a consorzi di tutela e gruppi rappresentativi di territori particolari. Le sale del Kurhaus faranno invece da cornice a "The Official Selection": oltre 500 aziende italiane e internazionali presenteranno in degustazione i vini selezionati durante l'anno dalle commissioni di The WineHunter. cod 57142

Per informazioni:
www.meranowinefestival.com



Il cibo del futuro
Focus di EquipHotel 2018

Cosa mangeremo? In quali condizioni? Quali saranno le nuove attese dei consumatori? Queste sono solo alcune delle domande di un gruppo di 10 studenti che presenteranno a EH18 i risultati della loro riflessione. Supportato da un talentuoso e generoso padrino, lo chef pluristellato Thierry Marx, EquipHotel ha chiesto alle giovani generazioni di presentare "la gastronomia di domani". L'innovazione sarà ovunque a novembre 2018, stimolante e all'avanguardia.

- Un nuovo spazio pensato e animato dal team **L'INNOVORE®** presenta le innovazioni degli espositori e permetterà ai visitatori di testarli in loco.
- Il **Wine & Spirits Centre by Hobart & Eurocave**, un luogo inedito dedicato al vino e agli alcolici, accoglierà masterclass, degustazioni e incontri. La fiera avrà inoltre il piacere di accogliere la finale del miglior sommelier di Francia presso lo Spazio Congressi.
- Il **Resto des Chefs** e il **Bar dello STUDIO18** coniugheranno tendenze d'arredo ed esperienze di degustazione.
- Il **Village Rungis**, partner fedele del Resto des Chefs, quest'anno è ancora più coinvolto nell'evento organizzando uno spazio showcooking.
- E come sempre non mancherà uno **spazio concorsi** per scoprire il talento di futuri chef che terranno svegli i sensi.

NOVEMBRE
Dall' 11 al 15

Infine, al di là del padiglione 7.2, la gastronomia sarà protagonista: l'Ergo Cook presenterà le ultime innovazioni per il comfort delle equipe in cucina; la Casa de Luz inviterà i visitatori ad un viaggio sensoriale e gustativo in Portogallo; il bar dello spazio Signature proporrà un'offerta slowgood-food; Bridor presenterà i lavori dei vincitori del suo concorso dedicato alla presentazione della colazione in albergo; le start-up più creative prenderanno la parola nel Digital Rooftop del pad. 7.3 per presentare la rivoluzione digitale in ristorazione; infine RESTAU'CO animerà il primo congresso europeo dedicato alla ristorazione collettiva.

Un programma ricco quindi, che promette una visita ispirata ed ispirante! Non attendete ulteriormente, scaricate il vostro invito su **www.equiphotel.com** utilizzando il codice: EPE081.

cod 57568

Golosaria, a Milano la 13ª edizione

- Golosaria torna a Milano (Mi.Co Milano Congressi) dal 27 al 29 ottobre. La 13ª edizione avrà come claim "Il Buono che fa Bene" in riferimento alle molteplici qualità del cibo letto in tutte le sue sfaccettature. Buono e Bene sono lo specchio dello "stile italiano" e del modello mediterraneo che saranno declinati a Golosaria secondo alcune suggestioni. A partire dai supercibi quotidiani, ovvero ingredienti del nostro artigianato e dell'agricoltura che, inseriti regolarmente nell'alimentazione quotidiana, possono cambiare la vita. Quindi lo spazio dedicato ai 25 anni del Golosario; un sistema di comunicazione partito nel 1994 con poco più di 100 produttori che oggi racconta il gusto dalla carta al web. Altro grande spazio sarà poi dedicato al formaggio, esempio di un'evoluzione che non ha mai lasciato le sue radici. A Golosaria per la prima volta approderà Formaggltalia, il Salone italiano dei formaggi artigianali.

Ma le luci saranno accese anche sul vino, con oltre 100 cantine da tutta Italia, i Top Hundred premiati da Paolo Massobrio e Marco Gatti. Quindi una speciale isola dedicata all'arte della mixology, in cui saranno declinate le ultime tendenze e riuniti i professionisti del bere miscelato. cod 57628

Per informazioni: **www.golosaria.it**







TriestEspresso Expo

Incontri tecnici sulla sicurezza alimentare

La **sicurezza alimentare** è diventato un tema sempre più dibattuto nel **mondo della ristorazione**. Per questo a **TriestEspresso Expo** (25-27 ottobre) sono stati organizzati alcuni **incontri tecnici di approfondimento**

L'appuntamento, organizzato in collaborazione con Gitc (Gruppo italiano torrefattori caffè) e Mv Consulting, è stato denominato "Incontra l'esperto" e si pone come strumento per aiutare gli imprenditori e non solo a conoscere meglio il loro settore di business e valutare scelte a volte strategiche.

L'incontro con l'esperto consisterà in un aggiornamento tecnico di 20-30 minuti, con un consulente al fine di approfondire eventuali quesiti fra uno dei temi più dibattuti degli ultimi mesi. 8 consulenze al giorno, per 24 incontri b2b complessivi, che si terranno nella Hall 30 allo stand 53.

Saranno quattro i macro-temi su cui sarà possibile ottenere un incontro tecnico. A decidere la rosa degli argomenti oggetto di discussione saranno direttamente i potenziali fruitori del servizio. Moca, ocratossina, acrilammide, pest control, alcuni esempi dei potenziali argomenti.

Ciascun incontro verterà su un singolo argomento tra quelli indicati. Per partecipare agli incontri è necessario prenotarsi scrivendo una mail a: **events@triestespresso.com**.

cod 57586

Per informazioni: **www.triestespresso.it**

OTTOBRE
Dal 25
al 27





Homemade



Bergamot and Ginger

Rose and Pepper

Vermouth and Rhubarb

Camomile and Lemon

MIXOLOGY
LIQUEUR

MADE IN ITALY

www.anciennepharmacie.com



A Udine la 6ª edizione di GOOD Tante novità e ingresso gratuito

Torna a Udine Fiere dal 1° al 4 novembre l'appuntamento clou per i protagonisti del gusto e della ristorazione. Novità: l'ingresso gratuito per garantire alle aziende visibilità e contatti con migliaia di visitatori. Se l'edizione del 2015 ebbe la felice concomitanza con l'Expo di Milano, quest'anno il contesto in cui si svolgerà GOOD è altrettanto fertile e importante: il 2018, infatti, è un anno speciale, è l'anno nazionale del cibo italiano, celebre in tutto il mondo per la tradizione gastronomica e culinaria del nostro Paese. Anche GOOD 2018 renderà omaggio ai prodotti e alle eccellenze che fanno grande l'enogastronomia italiana esponendo e valorizzando la cultura e la tradizione in cucina, il cibo tipico del territorio. E parlando di Friuli Venezia Giulia, della sua storia e della sua posizione geografica, la tipicità racchiude in sé preziose contaminazioni mitteleuropee.

Sul fronte espositivo GOOD 2018 ha già registrato l'interesse di numerose aziende e di importanti network del cibo ed enti tra cui Confcommercio (con i suoi gruppi Food, Alimentaristi, Panificatori e Macellai), l'Associazione cuochi d'Italia, il gruppo Etica del gusto e l'Associazione italiana celiachia con i prodotti "free from".

La prossima edizione del Salone GOOD darà spazio e visibilità al prezioso patrimonio enogastronomico regionale e non solo, con particolare attenzione anche alle piccole e medie realtà che operano in questo strategico settore dalla produzione alla lavorazione al packaging. L'ingresso gratuito alla manifestazione contribuirà ad accrescere il successo favorendo l'afflusso di un pubblico ancora più numeroso delle precedenti edizioni.

NOVEMBRE
Dal 1°
al 4

Il cibo occupa un posto centrale nella vita di ogni persona e in GOOD rappresenta il perno attorno al quale le aziende impostano il loro futuro investendo su uno dei settori chiave per la ripresa economica e i consumatori imparano meglio come fare la spesa e come nutrirsi tenendo d'occhio la salute e il portafoglio. Le macro-aree tematiche espositive attorno a cui si svolgeranno gli Incontri e le Storie di cibo, cucina e territori saranno: Cibo e identità; Cibo e salute; i Mestieri del cibo; Cibo e relazioni sociali.

Oltre al consumatore finale, GOOD saprà catturare l'attenzione degli appassionati e intenditori di eccellenze enogastronomiche, buongustai, gourmet, operatori e tecnici del settore, cuochi, sommelier, foodblogger, youtuber, maître, ristoratori, albergatori, nutrizionisti e alimentaristi, dietologi e coloro che le diete le devono seguire, sostenitori delle tradizioni e paladini delle innovazioni, vegetariani, vegani e celiaci. cod 57690

Per informazioni: **www.goodexpo.it**

Gluten Free e Lactose Free Expo ai blocchi di partenza

Tra i numerosi eventi che si alterneranno dal 17 al 20 novembre a Fiera di Rimini, spiccano le collaborazioni con Fic - Federazione italiana cuochi e Cast Alimenti, che saranno presenti per arricchire il palinsesto eventi rivolti al settore Horeca e per informare e formare sulle potenzialità e il valore aggiunto della ristorazione gluten e lactose free.

Alla base di questa nuova sinergia c'è la ferma volontà delle manifestazioni di mettere insieme le competenze di importanti realtà del settore per creare eventi che sensibilizzino e formino, allo stesso tempo, sia i professionisti che i giovani chef, su un tema che sta acquisendo sempre più importanza nel mondo gastronomico, quello delle preparazioni "senza".

Nella giornata di lunedì 19 novembre verrà lanciata la prima edizione di Fic Gluten Free Pro Training, una giornata di formazione ad opera dei cuochi Fic e rivolta a tutti i cuochi che desiderano avvicinarsi alla cucina gluten free, scoprirne i segreti o approfondire il proprio know how.

Gluten Free Expo è orgoglioso di avere Fic al proprio fianco in questo percorso che getta le basi per una proficua collaborazione futura.

Tutti i soci Fic che presenteranno alle casse la tessera 2018 potranno entrare gratuitamente alla settima edizione di Gluten Free Expo e alla seconda edizione di Lactose Free Expo, appuntamenti entrambi organizzati da Exmedia, società del gruppo Italian Exhibition Group.

NOVEMBRE
Dal 17
al 20

Cast Alimenti porterà due eventi: Cast Alimenti Free From e il concorso Eat Free. Cast Alimenti Free From, la scuola, in collaborazione con Molino Dallagiovanna, storica azienda molitoria, alternerà show cooking a dimostrazioni live di ricette dolci e salate senza glutine e senza lattosio per professionisti.

Inoltre, Cast Alimenti, in collaborazione con Gluten Free Expo & Lactose Free Expo e Nonsologlutine Onlus, organizzerà la prima edizione di Eat Free, il concorso gastronomico dedicato al "naturalmente senza", rivolto agli studenti delle scuole alberghiere, con lo scopo di insegnare a realizzare preparazioni gastronomiche con alimenti naturalmente privi di glutine per iniziare, così, a sensibilizzare, formare ed informare i futuri addetti alla ristorazione sulle più diffuse intolleranze alimentari.

I progetti si inseriscono nel percorso che Gluten Free Expo sta portando avanti in questi anni per coinvolgere un numero sempre più grande di professionisti del settore Horeca e per informarli e formarli sulle potenzialità e sul valore aggiunto della ristorazione gluten free.

Appuntamento quindi alla Fiera di Rimini dal 17 al 20 novembre.

cod 56483

Per informazioni:

www.glutenfreeexpo.eu

www.fic.it











Basta un clic

Ristorazione sempre più digitale

Le abitudini delle persone sono sempre in evoluzione e oggi il pasto veloce non deve essere soltanto un mordi e fuggi da "minima spesa e massima resa" ma un qualcosa di più. Il consumatore ha poco tempo ed è alla ricerca di qualcosa di veloce, ma è anche più attento a quello che sceglie di mettere nel piatto. I fast-food hanno invaso con "prepotenza" centri città e centri commerciali. A distanza di anni dalla loro esplosione non c'è dubbio, funzionano e sopravvivono senza problemi: nati per proporre il cosiddetto "cibo spazzatura", oggi si sono evoluti ed è possibile scegliere tra numerosissime opzioni, non solo hamburger e patatine ma anche corner vegani, etnici, cibi salutari e perfetti anche per chi diceva "Io al McDonald's? Mai nella vita!".

Siamo nell'era di un consumatore più consapevole che, complici i trend healthy degli ultimi anni, ha imparato a leggere etichette e lista ingredienti. Questa cultura alimentare salutista è nata e cresciuta con i media: televisione, internet e smartphone sono infatti una forte cassa di risonanza che detta mode e stili di vita e influenza le scelte delle persone.

È proprio grazie a questo tipo di tecnologie che il mondo della ristorazione si sta digitalizzando: l'obiettivo è quello di essere al passo coi tempi, efficientando i processi tecnologici senza perdere il calore della comunicazione tra persone e le relazioni con i clienti. Oggi ci troviamo con infinite possibilità di scelta a portata di clic grazie all'efficienza di servizi di food delivery (JustEat, Foodora, ecc.). La semplicità e la velocità di questi servizi stanno cambiando le abitudini del consumatore.

L'Osservatorio eCommerce b2c del Politecnico di Milano parla chiaro: in Italia, una persona tra i 25-34 anni ordina cibo a domicilio almeno una volta al mese. Gli stessi studi raccontano che nel 2030 il food delivery "ucciderà" la ristorazione e, grazie a robot per la preparazione e droni per le consegne, una cena a domicilio costerà come prepararsi un piatto a casa. Fantascienza? No, spaventosa realtà.

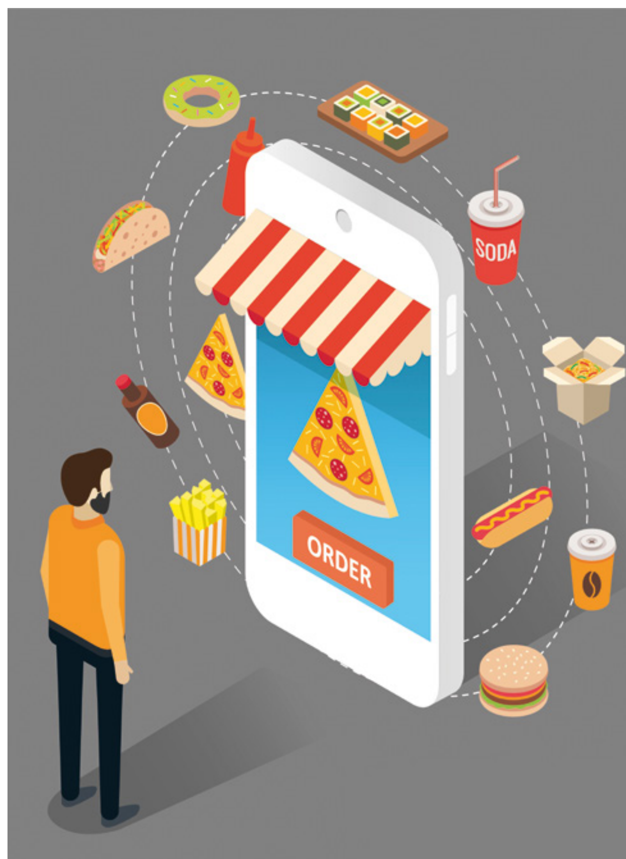
Nella maggior parte dei McDonald's oggi il personale non è addetto alle ordinazioni ma solo alla preparazione dei pasti, al loro posto c'è un tablet nel quale, grazie ad un'interfaccia intelligente, è possibile scegliere il proprio pasto, customizzarlo, ordinare e sedere al proprio tavolo con un gettone numerato che vibrerà una volta che il menu scelto sarà pronto.

Alcune catene di ristoranti "healthy" come il neonato Al Bacio, invece, propongono un menu digitale su tablet con informazioni nutrizionali, caloriche e piccole curiosità su ogni pietanza servita, un gioco divertente che intrattiene i clienti senza rinunciare al calore del cameriere o del responsabile di sala.

Il futuro della ristorazione è sicuramente incerto e pieno di misteri digitali ancora da scoprire, ma siamo convinti che la bellezza di un pasto fuori casa con gli amici, l'emozione e la curiosità di esplorare un nuovo locale, il menu esposto a voce e l'attesa del proprio piatto con trepidazione siano impagabili. Dicevano che gli ebook avrebbero soppiantato i libri, ma ci emozioniamo ancora ad annusare l'odore di carta delle pagine. Incrociamo le dita per la ristorazione del 2030.

cod 57621

Per informazioni: **www.jacleroi.com**



Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, Massimo Artorige Giubilesi, Sergio Mei, Matteo Scibilia

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore commerciale e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Pavia-Piacenza · Stefano Calvi · s.calvi@ilquattro.it · 335 5615736
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Roberto Zoli · zoliroberto@gmail.com · 335 6314125
· Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Ottobre 2018 · anno XXXII · n. 263 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Giovanni Angelucci, Valeria Annunziata, Federico Anzellotti, Fausto Borella, Milly Callegari, Cristiano Canali, Tiziana Colombo, Alessandro D'Andrea, Enrico Derflingher, Guerrino Di Benedetto, Leonardo Felician, Ezio Indiani, Carmine Lamorte, Ernesto Molteni, Rocco Pozzulo, Marco Reitano, Guido Ricciarelli, Claudio Riolo, Enrico Rota, Toni Sàrcina, Lucia Siliprandi, Simonetta Verdirame

Foto **getty**images® 2018 - Italia a Tavola

- Il quotidiano www.italiaatavola.net
- Le newsletter settimanali
- La rivista mensile
- La web tv
- Una community con oltre 186.000 utenti
- La App Italia a Tavola

SEGUICI SU:







ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 70,00

Partner di:



Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 2 Ottobre 2018

Azienda associata A.N.E.S.
ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE

